

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CONTACT GRILL SKGE 2000 B2

(GB) (IE)

CONTACT GRILL

Operating instructions

(DK)

KONTAKTGRILL

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

CONTACTGRILL

Gebruiksaanwijzing

(SE)

KONTAKTGRILL

Bruksanvisning

(FR) (BE)

GRIL MULTIFONCTION

Mode d'emploi

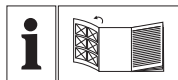
(DE) (AT) (CH)

KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 270355

(SE) (DK) (BE) (NL)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

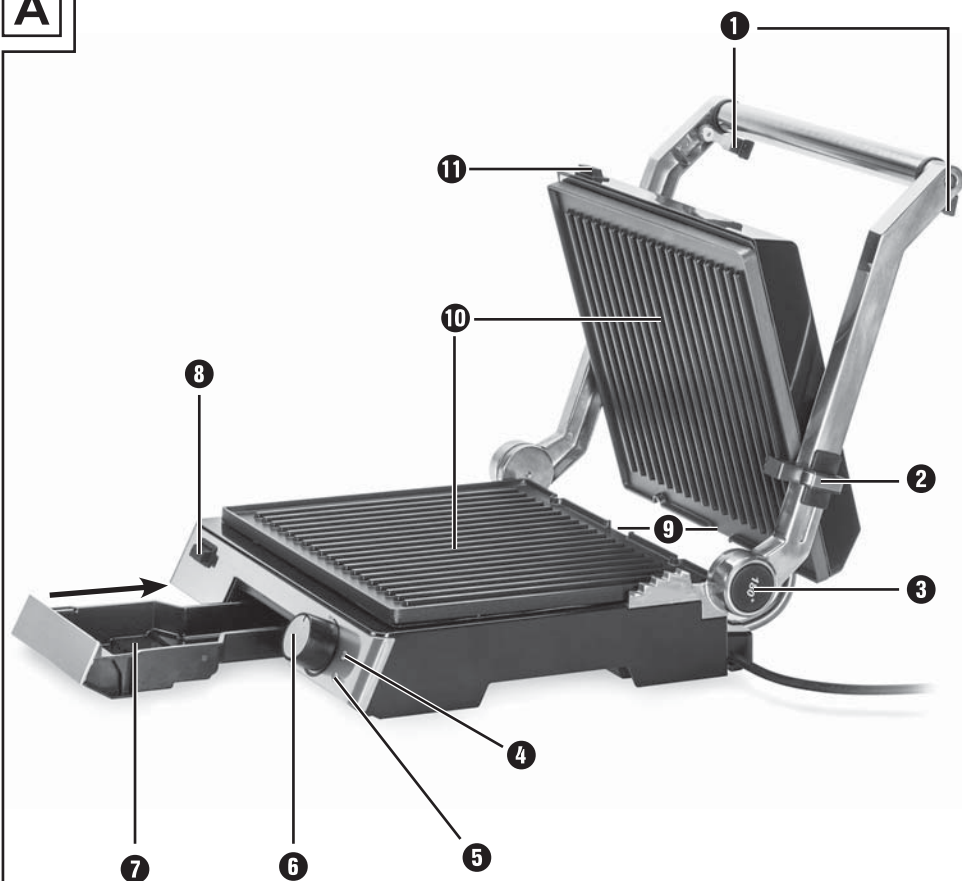
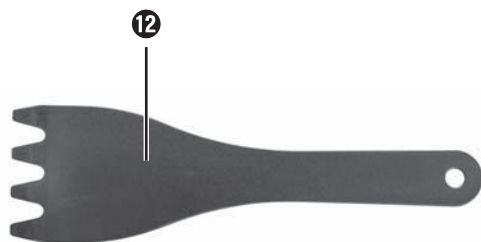
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	27
DK	Betjeningsvejledning	Side	53
FR / BE	Mode d'emploi	Page	79
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	105
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	131

A**B**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Copyright	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Operating components	7
Unpacking and installation	7
Safety instructions	7
Package contents and transport inspection	8
Unpacking	8
Disposal of packaging materials	8
Handling and operation	9
Before initial use	9
Heat level control	10
Operation	10
"Contact grill" position	11
"Panini grill" position	12
"Table grill" position	13
Tips and tricks	14
Cleaning and care	15
Safety instructions	15
Storage	16
Recipes	17
"Contact grill" position	17
"Panini grill" position	18
"Table grill" position	21
Disposal	24
Appendix	24
Technical data	24
Warranty	24
Service	25
Importer	25

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling food indoors. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:

DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.

**WARNING!**

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage.
Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hot-plate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for customer service to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Thus, do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket during each interruption, as well as after use and before any cleaning.

**RISK OF BURNS!**

Caution! Hot surface!

- ▶ The surfaces of the appliance become extremely hot during use. Touch the appliance using only the handle.

**CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.

Operating components

Figure A:

- ❶ Support feet
- ❷ Safety catch
- ❸ Unlocking button 180°
- ❹ Red "Power" control lamp
- ❺ Green "Ready" control lamp
- ❻ Heat level control
- ❼ Fat collector tray
- ❽ RELEASE button (lower hotplate)
- ❾ Fat outlet
- ❿ Hotplates
- ⓫ RELEASE button (upper hotplate)

Figure B:

- ❿ Cleaning scraper

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING!

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- Packaging material may not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.
- Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Contact grill
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

NOTE

- Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see chapter entitled Service).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before initial use

- 1) Clean all accessories as described in the section "Cleaning and care" to remove any production residues.
- 2) Read these operating instructions carefully.
- 3) Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- 4) Unlock the appliance by setting the safety catch **2** to the position .
- 5) Open the appliance.
- 6) Wipe the hotplates **10** with a damp cloth.
- 7) Close the appliance.
- 8) Insert the power cable plug into a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the "Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control **6** to MAX.

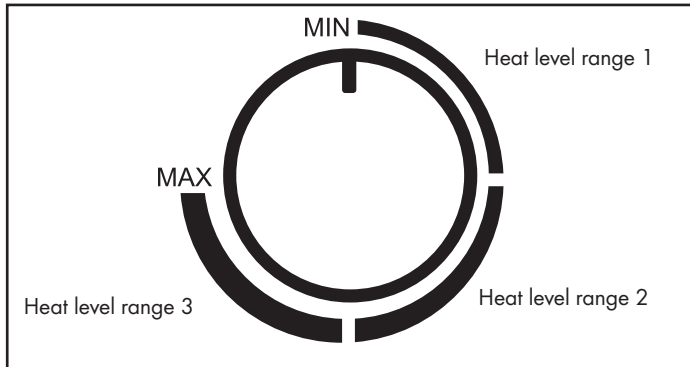
NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 9) After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
 - 10) Clean the appliance again with a damp cloth.

Heat level control

The temperature is set using the heat level control **6**.

- Heat level range 1: heating up range / low temperature
- Heat level range 2: medium temperature (e.g. cooking vegetables)
- Heat level range 3: high temperature (e.g. grill-roasting meat)



NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" **5** lights up when the heat level control **6** is set at MIN. As soon as you set the heat level control **6** to the desired position, the green control lamp "Ready" **5** goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" **5** may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.
- ▶ The red control lamp "Power" **4** lights up as soon as the appliance is connected to the mains.

Operation

- 1) Close the appliance lid using the handle.
- 2) Slide the fat collector tray **7** into the appliance.
- 3) Replace the plug in the mains power socket. The red control lamp "Power" **4** lights up. The green control light "Ready" **5** lights up if the heat level control **6** is set to MIN.
- 4) Set the desired level on the heat level control **6**. The green control lamp "Ready" **5** goes out. The green control lamp "Ready" **5** comes on again as soon as the set heating level is reached.

NOTE

- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ also comes on when the heat level control ⑥ is set to MIN. As soon as you set the heat level control ⑥ to the desired position, the green control lamp "Ready" ⑤ goes out until the temperature has been reached.
- ▶ The green control lamp "Ready" ⑤ may switch off again in the interim. This indicates that the temperature has fallen below the set temperature and the appliance is heating up again.

NOTE

You can use this grill in 3 different ways:

- fully open so that both hotplates ⑩ can be used as a table grill.
- with the movable upper hotplate ⑩ as a contact grill so that, for instance, meat is grilled from both sides.
- with the fixed upper hotplate ⑩ as a panini grill so that, for instance, baguettes can be gratinated.

"Contact grill" position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate ⑩.
- 2) Close the appliance lid using the handle.
- 3) Due to its movable mount, the upper hotplate ⑩ always lies parallel to the lower hotplate ⑩ even if the food to be grilled is bulky. This guarantees an optimal grilling result.
- 4) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

- 5) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- ▶ Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates ⑩!
- 6) Turn the heat level control ⑥ to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

“Panini grill” position

- 1) Open the appliance lid and place the food to be grilled on the lower hotplate **10**.
- 2) Close the upper hotplate **10** and lock it at the desired height by pressing the safety catch **2** back (position MIN, II, III, IV, V). The further back you press the safety catch **2**, the greater the distance between the hotplates **10**.
- 3) Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle.

NOTE

Start with short grilling times and increase them until you identify the correct duration.

- 4) When you are satisfied with the level of browning, remove the grilled food.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- Do not use pointed or sharp objects to remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 5) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

“Table grill” position

- 1) Fold out both support feet **1** (Fig. 1).
- 2) Press the unlocking button **3** (Fig. 1) and open the appliance lid until both hotplates **10** can be used as a table grill.

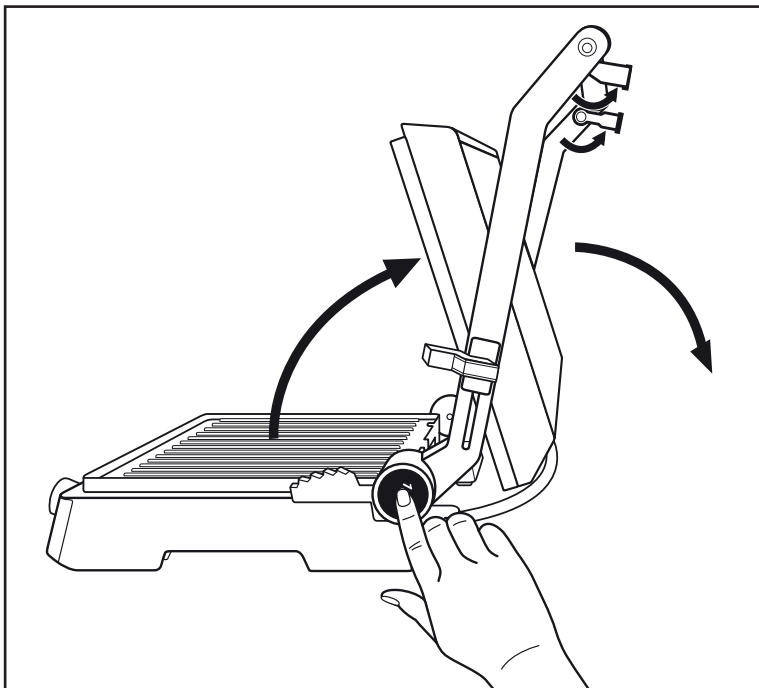


Fig. 1

- 3) The hotplates **10** are now positioned next to each other and can be used as a table grill (Fig. 2).

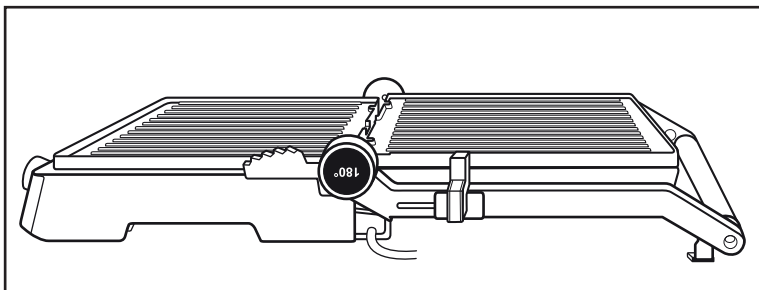


Fig. 2

- 4) Place the food to be grilled onto the hotplates **10**.
- 5) Turn the food to be grilled from time to time and remove it from the hotplates **10** once it is cooked.

CAUTION**Damage to the appliance!**

- Do not use pointed or sharp objects to turn or remove the grilled food. These could damage the surfaces of the hotplates **10**!
- 6) Turn the heat level control **6** to MIN and remove the plug from the mains power socket.

CAUTION

- Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use. It is not sufficient to simply set the heat level control **6** to MIN!

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates **10** have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you still wish to use fat, please ensure that the fat/oil is suitable for grill-roasting, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the grilled food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

Safety instructions



WARNING!

DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
- Draw the cleaning scraper 12 over the hotplates 10 after the hotplates 10 have cooled down so that fat and residues are aggregated, and then slide them into the fat collector tray 7.
 - Wipe the hotplates 10 with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.
For more stubborn soiling or hardened residue, remove the hotplates 10:
 - Open the appliance.
 - Press the RELEASE button 8 and at the same time, remove the lower hotplate 10.
 - Hold the upper hotplate 10 in place to prevent it from falling and press the RELEASE button 11. The upper hotplate 10 is released from the appliance.

Clean the hotplates 10 which have been removed in warm water with a little detergent in it. For severe incrustations, leave the hotplates 10 to soak for a while in the water. After washing, rinse the hotplates 10 with clean water to remove all detergent residues. Dry everything properly. The hotplates 10 must be dry before you put them back in the appliance!

NOTE

For gentle cleaning of the hotplates 10, we recommend that you wash them by hand, as described above. You can, however, also clean the hotplates 10 in the dishwasher.

To refit the hotplates 10, place the hotplates 10 onto the base such that both notches next to the fat outlet 9 grip the hooks on the base. Then press down the front part of the hotplate 10 until you hear it engage.

Proceed in the same way with the second hotplate 10.

- A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.
- Wipe the cleaning scraper 12 with a damp cloth. For more stubborn soiling, add some mild detergent to the cloth or rinse it in warm water and detergent.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry place.

Lock the appliance by sliding the safety catch 2 to the position .

Recipes

NOTE

Depending on the quality of the ingredients, the specified temperature settings or times in the recipes may vary!

“Contact grill” position

Mex-Tex burger

900 g minced beef

6 tbsp. BBQ sauce

6 tbsp. finely chopped onions

3 tbsp. fresh or ready-made salsa

1/2 tsp. chilli powder

4 large hamburger buns

- 1) Mix the minced meat, onions, salsa, chilli powder and BBQ sauce in a large bowl.
- 2) Shape the minced meat into four evenly sized hamburgers that are approx. 2 cm thick.
- 3) Heat up the appliance (heat level range 3/Max).
- 4) Grill the hamburgers for 8 - 10 minutes on the pre-heated appliance, having set this to the contact position. Then serve the hamburgers in the hamburger buns together with the ingredients and herbs of your choice.

Rump steak with spring onion & herb sauce

500 g lean rump steak (each 125 g)

120 g margarine

1 tsp. Worcestershire sauce

1 finely chopped garlic clove

4 tbsp. finely chopped parsley

4 finely chopped spring onions

- 1) Mix the margarine and Worcestershire sauce in a small bowl and mix in the garlic, parsley and spring onions.
- 2) Heat up the appliance (heat level Max).
- 3) Grill the steak for 3 min. at heat level Max.
- 4) Brush the spring onion and herb sauce onto the steak and cook it for another 4 minutes at the start of heat level range 2.

NOTE

The herb sauce collected in the oil collector tray can be poured over the steak when served.

Tuna with slices of orange

(4 people)

4 fresh tuna steaks (each 170 g)

1 orange

1 tbsp. finely chopped parsley

Salt

Pepper

- 1) Peel the oranges and cut them into slices that are approx. 5 mm thick.
- 2) Pre-heat the appliance (heat level range 3).
- 3) Place the tuna steaks onto the pre-heated grill, scatter the parsley on top and season with salt and pepper.
- 4) Place the slices of orange onto the tuna steaks and grill everything for approx. 6 - 8 minutes.
- 5) Remove the grilled orange slices before serving.

“Panini grill” position**Spinach and cheese panini**

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread / white bread

40 g herb butter

75 g mozzarella

20 g pine nuts

- 1) Sort and wash the spinach leaves.
- 2) Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- 3) Spread the herb butter onto the toast.
- 4) Cut the mozzarella into slices.
- 5) Divide the mozzarella and drained spinach onto 2 slices of toast and scatter the pine nuts on top.
- 6) Top the panini with a second slice of bread.
- 7) Carefully place the panini onto the panini maker, pre-heated to heat level range 3/Max.
- 8) Using the safety catch **②**, set the desired distance of the upper hotplate **⑩** and close the lid.
- 9) Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker.

Chicken breast panini

400 g chicken breast
 20 g butter
 Pepper, salt, paprika powder
 120 g bacon, in strips
 6 slices of toasting bread / white bread
 3 tbsp. salad dressing (yoghurt)
 30 g of iceberg lettuce
 2 tomatoes
 1 avocado
 1 tsp. lime juice
 50 g cucumber

- 1) Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Grill briefly in the pre-heated appliance, set to the contact position, with the heat level set to MAX.
- 2) Switch the appliance back to the start of heat level range 3 and then grill-roast the chicken breasts for about 10 minutes until done. After grill-roasting, season with salt, pepper and paprika and set aside.
- 3) Fry the strips of bacon in a pan until crispy.
- 4) Spread the yoghurt dressing onto 3 slices of toasting bread or white bread, add the iceberg lettuce, cut the tomatoes into slices, season them and arrange them on top.

- 5) Cut the chicken breasts along their length and place them on top of the tomatoes.
- 6) Arrange the strips of bacon on the chicken breasts.
- 7) Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- 8) Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- 9) Top the panini with a second slice of bread.
- 10) Carefully place the panini onto the hotplate ⑩.
- 11) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 12) Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

- 1 baguette
- 1 garlic clove
- 50 g mustard-pickled gherkins
- 40 g Pecorino
- 1 tbsp. hot mustard
- 2 tbsp. sweet mustard
- 50 g butter
- 2 tbsp. chopped chives
- Salt, pepper

- 1) Cut into the baguette at 2 - 3 centimetre intervals, but do not cut all the way through.
- 2) Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the Pecorino cheese.
- 3) Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, gherkins, Pecorino cheese and chives, and season with salt and pepper.
- 4) Fill the mustard butter into the baguette slits and wrap the baguettes in aluminium foil.
- 5) Place the baguettes onto the pre-heated hotplate ⑩ set to heat level range 3/Max.

- 6) Using the safety catch ②, set the desired distance of the upper hotplate ⑩ and close the lid.
- 7) The baguette should be golden brown.

“Table grill” position

Chicken/turkey breast

200 g chicken/turkey breast

A little flour

- 1) Coat the hotplates ⑩ with a little oil that is suitable for grill-roasting and heat the appliance to heat level range 3.
- 2) Cut the 200 g of chicken/turkey breast into slices and lightly dust with flour.
- 3) Grill-roast on one side for around 4 minutes, then turn, sprinkle with a little salt and grill the other side for about 4 minutes.

Grilled vegetables

2 peppers

1 courgette

1 aubergine

Olive oil

Salt

Pepper

Herbs de Provence (seasoning mix)

- 1) Wash the vegetables thoroughly. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the aubergine and courgette in half along their length and then into pieces measuring around 0.5 cm.
- 2) Brush the vegetables with a little olive oil.
- 3) Pre-heat the appliance (heat level range 2).
- 4) Place the vegetables onto the pre-heated hotplate ⑩ and grill them on both sides, allowing around 8 - 10 minutes for each side, until they are light brown in colour.
- 5) Season the vegetables with salt, pepper and herbs de Provence to taste.

Coconut curry prawns

100 g red curry paste
50 ml coconut milk
400 g prawns (alternatively crab or shrimps)
200 g sugar snaps
2 peppers
2 onions
2 garlic cloves
Salt and pepper
Aluminium foil

- 1) Mix the curry paste and the coconut milk.
- 2) Wash the prawns, the sugar snaps and the peppers.
- 3) Peel the onions and garlic cloves.
- 4) Chop the onions, the garlic cloves and peppers into small pieces.
- 5) Spread the prawns and the vegetables evenly over four pieces of aluminium foil. The aluminium foil must be big enough so that it is possible to wrap up the ingredients in little packages. Drip the coconut curry sauce over the food and season everything with salt and pepper.
- 6) Seal the packages well so that no liquids can escape.
- 7) Pre-heat the appliance to the end of heat level range 2.
- 8) Place the filled packages onto the pre-heated hotplates 10 and cook from both sides, allowing around 15 minutes per side.

Grilled corn on the cob

2 sweet corn cobs

100 g herb butter

Garlic salt

Salt

Pepper

Aluminium foil

- 1) Brush a piece of aluminium foil with the herb butter.
- 2) Salt the corn cobs and wrap them in the aluminium foil.
- 3) Heat the appliance to the end of heat level range 2.
- 4) Place the package onto the hotplates **10**.
- 5) Turn the package after 15 minutes and cook the cobs for another 15 minutes.
- 6) Season the corn cobs with garlic salt and pepper.

Disposal



Never dispose of the appliance in normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Power consumption	2000 W

Warranty

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270355

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 270355

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	28
Information om den här bruksanvisningen	28
Upphovsrätt	28
Föreskriven användning	28
Varningar	28
Säkerhet	29
Grundläggande säkerhetsanvisningar	29
Komponenter	33
Uppackning och anslutning	33
Säkerhetsanvisningar	33
Leveransens innehåll och transportinspektion	34
Uppackning	34
Kassera förpackningen	34
Användning och bruk	35
Före första användningen	35
Värmereglage	36
Användning	36
Kontaktgrill-läge	37
Paninigrill-läge	38
Bordsgrill-läge	39
Tips och knep	40
Rengöring och skötsel	41
Säkerhetsanvisningar	41
Förvaring	42
Recept	43
Kontaktgrill-läge	43
Paninigrill-läge	44
Bordsgrill-läge	47
Kassering	50
Bilaga	50
Tekniska data	50
Garanti	50
Service	51
Importör	51

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla livsmedel inomhus. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

**FARA****En varning på den här nivån innebär en akut farlig situation.**

Om ingenting görs för att undvika situationen finns risk för dödsolyckor och svåra personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och svåra personskador.

**VARNING**

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli sakskador.

► Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

► Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

SE

Säkerhet

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Den här produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och sakskador.

Grundläggande säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.
- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- Se till så att produkten står stadigt.

 RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten får endast anslutas till ett godkänt och jordat eluttag. Nätspänningen måste överensstämma med angivelserna på produktens typskylt.
- ▶ Lämna omedelbart in anslutningsledningar resp. produkter som inte fungerar som de ska till kundtjänst för reparation eller utbyte.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning.
- ▶ Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar nästa gång produkten används.
- ▶ Fatta bara tag i kontakten när du ska dra ut den ur uttaget. Dra inte i själva kabeln och ta inte heller i den med våta händer, det kan orsaka kortslutning och elchocker.
- ▶ Ställ varken produkten eller möbler o dyl på anslutningskabeln och akta så att den inte kläms fast någonstans.
- ▶ Du får inte öppna produktens hölje och inte heller själv försöka reparera eller förändra produkten. Om höljet har öppnats eller om du gör förändringar på produkten finns det risk för livsfarliga elchocker. Dessutom upphör garantin att gälla.

SE

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Ställ därför inga vätskefyllda kärl (t ex blomvaser) på eller bredvid produkten.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du tar pauser i arbetet, när du använt produkten klart samt innan den rengörs.

⚠ RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

Akta! Het yta!

- ▶ Produktens utsida blir mycket het när den används. Ta därför endast i produktens handtag.

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Komponenter

Bild A:

- ❶ Stödfötter
- ❷ Säkerhetslås
- ❸ Öppna-knapp 180°
- ❹ Röd kontrollampa Power
- ❺ Grön kontrollampa Ready
- ❻ Värmereglage
- ❼ Fettuppsamlingsskål
- ❽ Knapp RELEASE (undre värmeplatta)
- ❾ Fettutlopp
- ❿ Värmeplattor
- ⓫ Knapp RELEASE (övre värmeplatta)

Bild B:

- ❿ Rengöringsskrapa

Uppackning och anslutning

Säkerhetsanvisningar

WARNING

Risk för person- och saksador när produkten tas i bruk!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävningsolyckor.
- Följ anvisningarna för elektrisk anslutning av produkten för att undvika saksador.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard (se uppfällbar sida):

- Kontaktgrill
- Fettuppsamlingsskål
- Rengöringsskrapa
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel Service).

Uppackning

- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. plastfolie och klistermärken från produkten.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Användning och bruk

Det här kapitlet innehåller viktig information för användning av produkten.

Före första användningen

- 1) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen.
- 2) Läs igenom bruksanvisningen noga.
- 3) Placera produkten enligt säkerhetsanvisningarna.
- 4) Sätt på produkten genom att flytta säkerhetslåset **2** till läge .
- 5) Öppna produkten.
- 6) Torka av värmeplattorna **10** med en fuktig trasa.
- 7) Stäng produkten.
- 8) Anslut strömkabeln med kontakten till ett godkänt och jordat uttag med den spänning som anges i kapitel Tekniska data. Värm upp produkten i ca 5 minuter på maximal temperatur genom att vrida värmereglaget **6** till MAX.

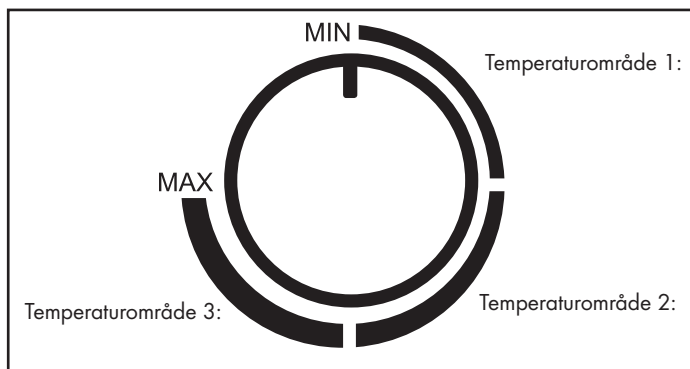
OBSERVERA

- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- 9) Dra sedan ut kontakten ur uttaget och låt produkten svalna.
 - 10) Rengör produkten en gång till med en fuktig trasa.

Värmereglage

Temperaturen ställs in med värmereglaget ⑥.

- Temperaturområde 1: Uppvärmningsläge/låg temperatur
- Temperaturområde 2: Medelvärme (för att t ex tillaga grönsaker)
- Temperaturområde 3: Hög temperatur (för att t ex tillaga kött)



OBSERVERA

- Den gröna kontrollampan Ready ⑤ lyser när värmereglaget ⑥ står på MIN. När du har ställt värmereglaget ⑥ på önskad temperatur släcks den gröna kontrollampan Ready ⑤ och tänds sedan igen när önskad temperatur har uppnåtts.
- Det kan hända att den gröna kontrollampan Ready ⑤ släcks igen då och då under tiden. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.
- Den röda kontrollampan Power ④ lyser alltid när produkten är ansluten till strömmen.

Användning

- 1) Stäng locket med handtaget.
- 2) Skjut in fettuppsamlingsskålen ⑦ i produkten.
- 3) Sätt in kontakten i uttaget igen. Den röda kontrollampan Power ④ lyser. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ tänds när värmereglaget ⑥ står på MIN.
- 4) Ställ in önskat läge med värmereglaget ⑥. Den gröna kontrollampan Ready ⑤ slocknar. Så snart produkten kommit upp i rätt temperatur tänds den gröna kontrollampan Ready ⑤ igen.

OBSERVERA

- Den gröna kontrolllampan Ready ⑤ lyser även när värmereglaget ⑥ står på MIN. När du har ställt värmereglaget ⑥ på önskad temperatur släcks den gröna kontrolllampan Ready ⑤ och tänds sedan igen när önskad temperatur har uppnåtts.
- Det kan hända att den gröna kontrollampan Ready ⑤ släcks igen då och då under tiden. Det betyder att produkten värms upp igen eftersom temperaturen sjunkit under det inställda värdet.

OBSERVERA

Grillen kan användas på 3 olika sätt:

- helt öppen, så att båda värmeplattorna ⑩ kan användas som en bordsgrill.
- som kontaktgrill med den övre värmeplattan ⑩ rörlig, så att t ex kött grillas på båda sidorna.
- som panini-grill med den övre värmeplattan ⑩ i låst läge, så att t ex baguetter grillas med övervärme.

Kontaktgrill-läge

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan ⑩.
- 2) Stäng locket med handtaget.
- 3) Eftersom den övre värmeplattan ⑩ är rörlig ligger den alltid parallellt mot den undre värmeplattan ⑩, även om man grillar tjockare livsmedel. På så sätt får man alltid perfekt grillresultat.
- 4) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

- 5) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.

AKTA**Produkten kan skadas!**

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas ⑩ ytbeläggning!
- 6) Vrid värmereglaget ⑥ till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget **6** på MIN!

SE

Paninigrill-läge

- 1) Öppna locket och lägg de livsmedel som ska grillas på den undre värmeplattan **10**.
- 2) Stäng den övre värmeplattan **10** och lås den i önskad höjd genom att föra säkerhetslåset **2** bakåt (läge MIN, II, III, IV, V). Ju längre säkerhetslåset **2** förflyttas bakåt, desto större blir avståndet mellan värmeplattorna **10**.
- 3) Kontrollera färgen på det du grillar efter en stund. Öppna då locket med handtaget.

OBSERVERA

Börja med korta grilltider och öka dem efterhand tills du kommit fram till den rätta tillagningstiden.

- 4) Om du är nöjd med resultatet kan du ta ut det du grillat.

AKTA**Produkten kan skadas!**

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas **10** ytbeläggning!
- 5) Vrid värmereglaget **6** till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget **6** på MIN!

Bordsgrill-läge

- 1) Fäll ut de båda stödfötterna ❶ (bild 1).
- 2) Tryck på öppna-knappen 180° ❸ (bild 1) och öppna locket så mycket, att båda värmeplattorna ❷ kan användas som bordsgrill.

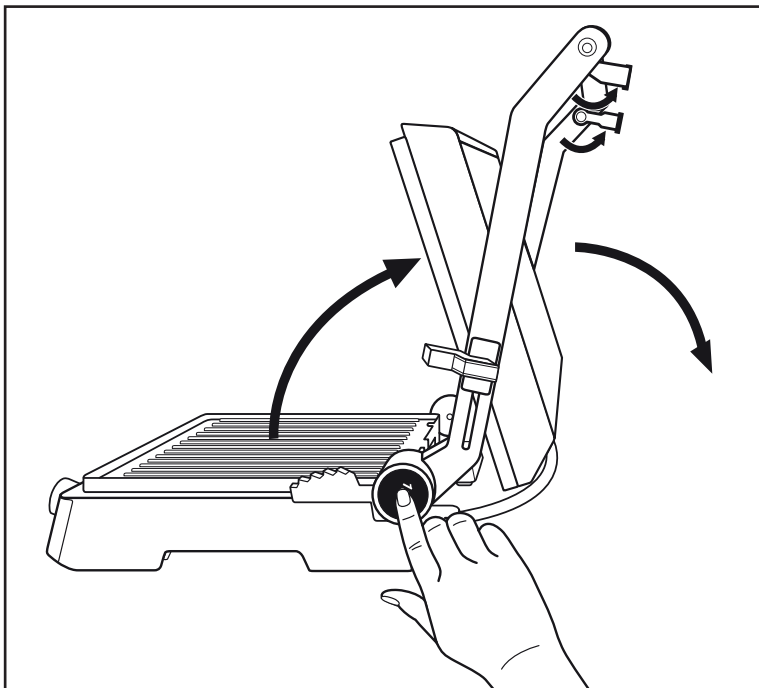


Bild 1

- 3) Värmeplattorna ❷ ligger nu intill varandra och kan användas som bordsgrill (bild 2).

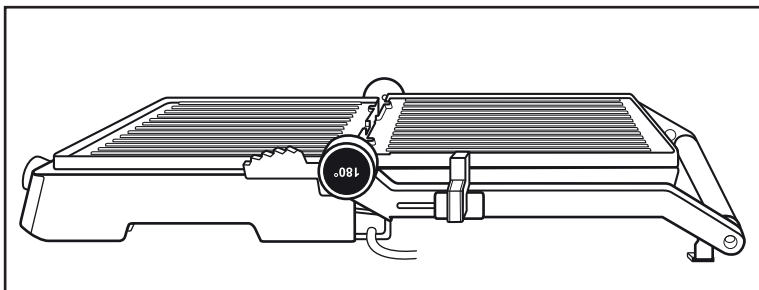


Bild 2

SE

- 4) Lägg de livsmedel som ska grillas på värmeplattorna 10.
- 5) Vänd det som ska grillas då och då och ta bort det från värmeplattorna 10 när det är färdiggrillat.

AKTA**Produkten kan skadas!**

- Använd inga spetsiga eller vassa föremål när du vänder/ tar ut det du har grillat. De kan skada värmeplattornas 10 ytseläggning!

- 6) Vrid värmereglaget 6 till MIN och dra ut kontakten ur uttaget.

AKTA

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten. Det räcker inte att bara sätta värmereglaget 6 på MIN!

Tips och knep

- Du kan förkorta grilltiden och göra köttet mörare genom att marinera köttet innan du grillar. Som bas kan du t ex använda gräddfil, rödvin, vinäger, fet mjölk eller färsk saft från papaya eller ananas. Smaka av med örter och kryddor. Använd inte salt, eftersom det drar ut vatten ur köttet och gör så att det blir hårt. Se till så att marinaden täcker köttet och täck dessutom över skålen. Bäst resultat får du om du låter det stå över natten.
- Värmeplattorna 10 har en nonstickbeläggning och behöver därför inte smörjas. Om du ändå vill använda lite fett måste det vara ett matfett eller en olja som lämpar sig för stekning, t ex rapsolja.
- Om du är osäker på om det grillade är helt färdigt kan du använda en vanlig stektermometer.

Rengöring och skötsel

Säkerhetsanvisningar

VARNING! LIVSFARLIG ELEKTRISK STRÖM!

Risk för personskador när produkten rengörs!

Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika olyckor:

- Dra ur kontakten och vänta tills produkten är helt kall innan den rengörs. Risk för personskador!
- Rengör aldrig produkten under rinnande vatten och doppa aldrig ner den i vatten. Då kan produkten totalförstöras!

AKTA

Produkten kan skadas!

- Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs, annars kan den bli totalt förstörd.
- Använd inga aggressiva, slipande eller kemiska medel för att rengöra produktens yta. Använd inte heller några spetsiga eller vassa föremål.
- Dra rengöringsskrapan **12** över värmeplattorna **10** när värmeplattorna **10** svalnat så att fett och rester samlas ihop och för ner dem i fettuppsamlings-skålen **7**.
- Torka av värmeplattorna **10** med en fuktig trasa. Använd inga aggressiva rengöringsmedel, grova rengöringssvampar eller spetsiga föremål vid rengöringen. Då kan nonstickbeläggningen skadas.
Om smutsen är svår att få bort eller rester har bränt fast kan värmeplattorna **10** tas bort:
 - Öppna produkten.
 - Tryck på knappen RELEASE **8** och lyft samtidigt av den undre värmeplattan **10**.
 - Håll fast den övre värmeplattan **10** så att den inte ramlar ner och tryck på knappen RELEASE **11**. Den övre värmeplattan **10** lossnar från produkten.

Rengör de borttagna värmeplattorna 10 i varmt vatten och lite diskmedel. Värmeplattorna 10 kan läggas ner i diskvattnet för att lösa upp rester som sitter mycket hårt. Skölj sedan värmeplattorna 10 noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedlet. Torka allt noga. Värmeplattorna 10 måste vara helt torra innan de sätts tillbaka i produkten!

OBSERVERA

Vi rekommenderar att värmeplattorna 10 rengörs för hand enligt beskrivningen, vilket är mera skonsamt. Men värmeplattorna 10 kan även diskas i maskin.

För att sätta tillbaka värmeplattan 10 igen sätts värmeplattan 10 fast på basplattan genom att låta de båda öppningarna intill fettutloppet 9 gripa tag i hakarna på basplattan. Tryck sedan värmeplattans 10 främre del nedåt så att det hörs att den låser fast.

Gör likadant med den andra värmeplattan 10.

- En fuktig trasa räcker för att rengöra produktens utsida.
Torka alla delar noga innan du använder produkten igen.
- Torka av rengöringsskrapan 12 med en fuktig trasa. Om rester är svåra att få bort kan du tillsätta lite milt diskmedel på trasan eller skölja den i varmt vatten och diskmedel.

Förvaring

Förvara den rengjorda produkten på ett och torrt ställe.

Spärra produkten genom att flytta säkerhetslåset 2 till läge .

Recept

OBSERVERA

Beroende på ingrediensernas egenskaper kan temperaturinställningarna och tiden som anges i recepten variera!

SE

Kontaktgrill-läge

Mex-Tex-burgare

900 g nötfärs

6 msk barbecuesås

6 msk finhackad lök

3 msk hemmagjord eller köpt salsa

1/2 tsk chilipulver

4 stora hamburgerbröd

- 1) Blanda köttfärs, lök, salsa, chilipulver och barbecuesås i en stor skål.
- 2) Forma köttfärsen till fyra lika stora, knappt 2 cm tjocka burgare.
- 3) Värm upp produkten (temperaturområde 3/Max).
- 4) Grilla hamburgarna 8 - 10 minuter på kontaktgrill-läget. Servera hamburgarna i hamburgerbröden tillsammans med tillbehör och önskade kryddor.

Rumpstek med salladslök i kryddsås

500 g mager rumpstek (i bitar på 125 g)

120 g margarin

1 tsk worcestershiresås

1 finhackad vitlöksklyfta

4 msk finhackad persilja

4 finhackade salladslökar

- 1) Blanda margarin och worcestershiresås i en liten bunke och tillsätt vitlök, persilja och salladslök.
- 2) Värm upp produkten (värmeläge Max).
- 3) Grilla rumpsteken 3 minuter på värmeläge Max.
- 4) Gnid i rumpsteken med salladslöksåsen och grilla ytterligare 4 minuter i början av temperaturområde 2.

OBSERVERA

Den kryddsås som rinner ner i fettuppsamlingsskålen kan hällas över rumpsteken vid serveringen!

SE

Tonfisk med apelsinskivor

(4 personer)

4 färska tonfiskfiléer (170 g vardera)

1 apelsin

1 msk finhackad persilja

salt

peppar

- 1) Skala apelsinen och skär den i ca 5 mm tjocka skivor.
- 2) Värm upp produkten (temperaturområde 3).
- 3) Lägg tonfiskfiléerna på den upphettade grillen, strö över persiljan och krydda med salt och peppar.
- 4) Placera apelsinskivorna på tonfiskfiléerna och grilla alltsammans ca 6-8 minuter.
- 5) Ta bort de grillade apelsinskivorna innan serveringen.

Paninigrill-läge**Panini med spenat och ost**

250 g bladspenat

1 lök

1 vitlöksklyfta

1 msk olja

2 tsk citronsaft

1 nypa salt (och peppar)

4 skivor rostbröd/vitt bröd

40 g kryddsmör

75 g mozzarella

20 g pinjenötter

- 1) Rensa och skölj bladspenaten.
- 2) Skala löken och vitlöksklyftan, hacka dem fint och låt dem stekas glansiga i het olja. Tillsätt spenaten. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- 3) Bred kryddsmöret på bröden.
- 4) Skär mozzarellan i skivor.
- 5) Fördela mozzarellan och den avrunna spenaten på 2 brödskivor och strö över pinjenötterna.
- 6) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 7) Placera paninin försiktigt i paninigriden som förvärmats på temperaturområde 3/Max.
- 8) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan 10 med säkerhetslåset 2 och stäng locket.
- 9) Vänta tills paninin får en gyllenbrun färg. Ta ut paninin ur paninigriden.

Panini med kycklingfilé

400 g kycklingfilé
20 g smör
peppar, salt, paprikapulver
120 g bacon, strimlad
6 skivor rostbröd/vitt bröd
3 msk salladsdressing (yoghurt)
30 g isbergssallad
2 tomat
1 avocado
1 tsk citronsaft
50 g slanggurka

- 1) Skölj kycklingfiléerna snabbt under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Grilla snabbt i kontaktläget som förvärmats på värmeläge MAX.
- 2) Sänk värmen till början av temperaturområde 3 och stek kycklingfiléerna färdigt, ca 10 minuter. Efteråt kryddas kycklingen med salt, peppar och paprikapulver och läggs åt sidan.
- 3) Stek baconstrimlorna knapriga i en stekpanna.
- 4) Fördela yoghurt-dressingen på 3 rostbröd/ljusa brödskivor, lägg på isbergssallad, skiva och krydda tomaterna och lägg på dem.

- 5) Skär kycklingbröstfiléerna på längden och lägg dem ovanpå tomaterna.
- 6) Lägg baconskivorna ovanpå kycklingfiléerna.
- 7) Dela avocadon på längden och ta bort kärnan. Skala avocadon och skär den i skivor. Droppa citronsaft på avocadon så att den inte blir brun. Lägg skivorna på paninin.
- 8) Skär gurkan i skivor och lägg dem på avocadoskivorna.
- 9) Täck paninin med ytterligare en skiva bröd.
- 10) Placera paninin försiktigt på värmeplattan 10.
- 11) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan 10 med säkerhetslåset 2 och stäng locket.
- 12) Ta försiktigt ut paninin från paninigrillen när den fått en gyllenbrun färg.

Senapsbaguette

- 1 baguette
- 1 vitlöksklyfta
- 50 g inlagd senapsgurka
- 40 g pecorino (lagrad fårost)
- 1 msk stark senap
- 2 msk söt senap
- 50 g smör
- 2 msk hackad gräslök
- salt, peppar

- 1) Skär sneda hack i baguetten med ca 2-3 cm mellanrum. Akta så att du inte skär helt igenom.
- 2) Skala och krossa vitlöksklyftan, skär senapsgurkan i små tärningar och riv pecorinon.
- 3) Blanda den starka och söta senapen med det mjuka smöret, vitlöken, gurktärningarna, pecorinon och gräslöken. Smaka av med salt och peppar.
- 4) Fyll baguettesnitten med senapssmöret och rulla in baguetten i aluminiumfolie.
- 5) Lägg baguetten på värmeplattan 10 som förvärmats på temperaturområde 3/Max.

- 6) Ställ in önskat avstånd för den övre värmeplattan **10** med säkerhetslåset **2** och stäng locket.
- 7) Baguetten ska bli gyllenbrun.

Bordsgrill-läge

SE

Kyckling/Kalkonbröstfiléer

200 g kyckling/kalkonbröstfilé
en aning mjöl

- 1) Häll lite matolja på värmeplattan **10** och värm upp produkten på temperaturområde 3.
- 2) Skär 200 g kyckling/kalkonbröstfilé i skivor och vänd dem i lite mjöl.
- 3) Grilla dem ca 4 minuter på ena sida, vänd, salta en aning och grilla ca 4 minuter på den andra sidan.

Grillade grönsaker

2 paprikor
1 zucchini
1 aubergine
olivolja
salt
peppar
provencalska kryddor (kryddblandning)

- 1) Skölj grönsakerna noga. Halvera paprikorna, kärna ur dem och skär dem i strimlor. Halvera auberginen och zucchinin på längden och skär dem sedan i ca 0,5 cm stora bitar.
- 2) Pensla grönsakerna med olivolja.
- 3) Värm upp produkten (temperaturområde 2).
- 4) Lägg grönsakerna på den förvärmda värmeplattan **10** och grilla grönsakerna 8 - 10 minuter på båda sidor till de fått en ljusbrun färg.
- 5) Krydda grönsakerna med salt, peppar och provencalska kryddor efter smak.

Skaldjur med kokos och curry

100 g röd currypasta
50 ml kokosmjölk
400 g skaldjur (krabba eller räkor)
200 g sockerärter
2 paprikor
2 lökar
2 vitlöksklyftor
salt och peppar
aluminiumfolie

- 1) Blanda currypasta och kokosmjölk.
- 2) Skölj skaldjur, sockerärter och paprikor.
- 3) Skala lök och vitlöksklyftor.
- 4) Skär lök, vitlöksklyftor och paprika i mindre bitar.
- 5) Fördela skaldjur och grönsaker på 4 bitar aluminiumfolie. Bitarna av aluminiumfolie måste vara så stora att ingredienserna kan få plats i dem och sedan kan vecklas ihop till små paket. Häll currysåsen över ingredienserna och krydda till sist med salt och peppar.
- 6) Förslut paketen noga så att ingen vätska kan tränga ut.
- 7) Värm upp produkten i slutet av temperaturområde 2.
- 8) Lägg de fyllda paketen på den förvärmda värmeplattan **10** och grilla dem ca 15 minuter på var sida.

Grillade majscolvar

2 colvar sockermajs

100 g kryddsmör

vitlökssalt

salt

peppar

aluminiumfolie

SE

- 1) Smörj en bit aluminiumfolie med kryddsmöret.
- 2) Salta majscolvarna och linda in dem i aluminiumfolien.
- 3) Värm upp produkten i slutet av temperaturområde 2.
- 4) Lägg paketet på värmeplattan **10**.
- 5) Vänd efter 15 minuter och grilla majscolvarna ytterligare 15 minuter.
- 6) Krydda majscolvarna med vitlökssalt och peppar.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Bilaga

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Effektförbrukning	2000 W

Garanti

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen.

Spara kassakvittot som köpbevis. För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förlitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 270355

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 270355

SE

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	54
Om denne betjeningsvejledning	54
Ophavsret	54
Anvendelsesområde	54
Advarsler	54
Sikkerhed	55
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	55
Betjeningselementer	59
Udpakning og tilslutning	59
Sikkerhedsanvisninger	59
Pakkens indhold og transporteftersyn	60
Udpakning	60
Bortskaffelse af emballagen	60
Betjening og funktion	61
Før produktet bruges første gang	61
Varmeregulator	62
Betjening	62
Stilling "Kontaktgrill"	63
Stilling "Paninigrill"	64
Stilling "Bordgrill"	65
Tips og tricks	66
Rengøring og vedligeholdelse	67
Sikkerhedsanvisninger	67
Opbevaring	68
Opskrifter	69
Stilling "Kontaktgrill"	69
Stilling "Paninigrill"	70
Stilling "Bordgrill"	73
Bortskaffelse	76
Tillæg	76
Tekniske data	76
Garanti	76
Service	77
Importør	77

Introduktion

Om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt gengivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer indendørs.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

Produktet er ikke beregnet til erhvervmæssige eller industrielle områder.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Ejeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:



FARE

En advarsel på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

**ADVARSEL****En advarsel på dette faretrin angiver en mulig farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS**En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.**

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- Et 'bemærk' henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

DK

Sikkerhed

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.

- Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Overholdelse af sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for at brænde sig!
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- Sørg for, at produktet står sikkert.

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordet stik-kontakt. Lysnettets spænding skal stemme overens med oplysningerne på produktets typeskilt.
- ▶ Få omgående tilslutningsledninger eller produkter, som ikke fungerer korrekt, eller som er blevet beskadiget, repareret eller udskiftet af kundeservicen.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug.
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.
- ▶ Hold altid i ledningen ved at holde på stikket. Træk ikke i selve ledningen, og hold aldrig på ledningen med våde hænder, da det kan medføre kortslutning eller elektrisk stød.
- ▶ Stil ikke produktet, møbler eller lignende på strømledningen, og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- ▶ Du må ikke åbne, reparere eller ændre produktets kabinet. På grund af faren for elektrisk stød er det livsfarligt at åbne kabinettet eller foretage indgreb i det, og garantien ophører, hvis dette ikke overholdes.

DK

⚠ FARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

- Beskyt produktet mod vanddråber og -sprøjt. Stil derfor ikke genstande, som er fyldt med vand (f.eks. blomstervaser) på eller ved siden af produktet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du holder pauser, før rengøring, og når du er færdig med at bruge produktet.

⚠ FORBRÆNDINGSFARE!

Obs! Varm overflade!

- Produktets overflade kan blive meget varm under brug. Tag kun i produktets håndtag.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Betjeningslementer

Figur A:

- ❶ Støttefødder
- ❷ Sikkerhedslås
- ❸ Oplåsningsknap 180°
- ❹ Rød kontrollampe "Power"
- ❺ Grøn kontrollampe "Ready"
- ❻ Varmeregulator
- ❼ Fedtopsamlingskål
- ❽ RELEASE-knap (nederste varmeplade)
- ❾ Fedtudløb
- ❿ Varmeplader
- ⓫ RELEASE-knap (øverste varmeplade)

Figur B:

- ❿ Rengøringskraber

DK

Udpakning og tilslutning

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL

Ved opstart af produktet er der fare for personskader og materielle skader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.
- Følg anvisningerne til eltilslutning af produktet, så materielle skader undgås.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele (se klap-ud-siden):

- Kontaktgrill
- Fedtopsamlingskål
- Rengøringsskraber
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet Service).

Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Afl levering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjening og funktion

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om betjening og brug af produktet.

Før produktet bruges første gang

- 1) Rengør alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje", så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 2) Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem.
- 3) Stil produktet op som forklaret i sikkerhedsanvisningerne.
- 4) Lås produktet op ved at stille sikkerhedslås **2** på stillingen .
- 5) Åbn produktet.
- 6) Tør varmepladerne **10** af med en fugtig klud.
- 7) Luk produktet.
- 8) Sæt ledningsstikket ind i en stikkontakt, som er tilsluttet og jordforbundet korrekt, og som leverer den spænding, der er angivet i kapitlet "Tekniske data". Lad produktet varme op i ca. 5 minutter ved maksimal temperaturindstilling ved at sætte varmeregulatoren **6** på MAX.

BEMÆRK

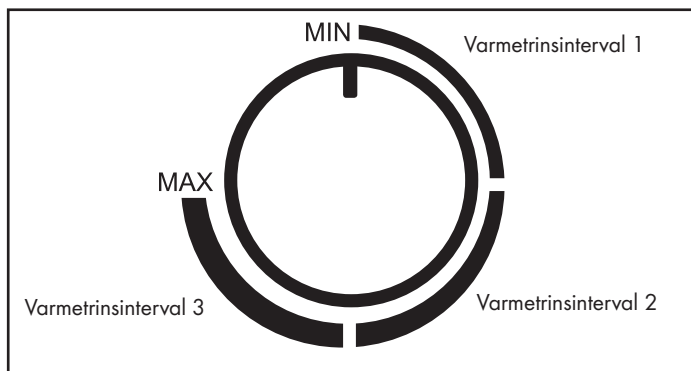
- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- 9) Tag stikket ud af stikkontakten efter opvarmning, og lad produktet køle af.
 - 10) Rengør produktet igen med en fugtig klud.

DK

Varmeregulator

Med varmeregulatoren **6** kan du indstille temperaturen.

- Varmetrinsinterval 1: Opvarmning/lav temperatur
- Varmetrinsinterval 2: Middelhøj temperatur (f.eks. tilberedning af grøntsager)
- Varmetrinsinterval 3: Høj temperatur (f.eks. stegning af kød)



BEMÆRK

- Den grønne kontrollampe "Ready" **5** lyser, når varmeregulatoren **6** står på MIN. Når du stiller varmeregulatoren **6** på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" **5**, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" **5** kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!
- Den røde kontrollampe "Power" **4** lyser, så snart produktet er tilsluttet strømnettet.

Betjening

- 1) Luk produktets låg med håndtaget.
- 2) Sæt fedtopsamlingskålen **7** ind i produktet.
- 3) Sæt stikket i stikkontakten igen. Den røde kontrollampe "Power" **4** lyser. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** lyser, når varmeregulatoren **6** står på MIN.
- 4) Indstil det ønskede trin på varmeregulatoren **6**. Den grønne kontrollampe "Ready" **5** slukkes. Så snart det indstillede varmetrin er nået, tændes kontrollampen "Ready" **5** igen.

BEMÆRK

- Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ lyser også, når varmeregulatoren ⑥ står på MIN. Når du stiller varmeregulatoren ⑥ på den ønskede stilling, slukkes den grønne kontrollampe "Ready" ⑤, indtil temperaturen er nået.
- Den grønne kontrollampe "Ready" ⑤ kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den indstillede temperatur kortvarigt har været for lav, og produktet varmer op igen!

BEMÆRK

Denne grill kan anvendes på 3 forskellige måder:

- Helt slået op, så begge varmeplader ⑩ kan anvendes som bordgrill.
- Med bevægelig øverste varmeplade ⑩ som kontaktgrill, så f.eks. kød kan grilles på begge sider.
- Med fikseret øverste varmeplade ⑩ som paninigrill, så f.eks. toast og kuvertbrød kan gratineres.

Stilling "Kontaktgrill"

- 1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade ⑩.
- 2) Luk produktets låg med håndtaget.
- 3) Da den øverste varmeplade ⑩ er bevægelig, vil den ved tilberedning af tykkere fødevarer altid stå parallelt med den nederste varmeplade ⑩. Derved opnås det optimale grillresultat.
- 4) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

BEMÆRK

Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet.

- 5) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS**Skader på produktet!**

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne ⑩!
- 6) Stil varmeregulatoren ⑥ på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

DK

OBS

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Paninigrill"

- 1) Åbn produktets låg og læg madvarerne, du vil grille, på den nederste varmeplade **10**.
- 2) Luk den øverste varmeplade **10** og fiksér den i den ønskede højde ved at trykke sikkerhedslåsen **2** bagud (stilling MIN, II, III, IV, V). Jo længere bagud sikkerhedslåsen **2** presses, desto større bliver afstanden mellem varmepladerne **10**.
- 3) Når der er gået et stykke tid, skal du kontrollere, hvor brune fødevarerne er blevet. Til dette formål åbnes produktets låg med håndtaget.

BEMÆRK

Begynd med korte tider, og gør dem længere og længere, indtil den rigtige tid er fundet.

- 4) Når du er tilfreds med bruningen, tages de grillede fødevarer ud.

OBS**Skader på produktet!**

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til udtagning af de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne **10**!

- 5) Stil varmeregulatoren **6** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren **6** på MIN!

Stilling "Bordgrill"

- 1) Klap de to støttefødder **1** ud (fig. 1).
- 2) Tryk på oplåsningsknappen 180° **3** (fig. 1) og åbn produktets låg helt, så begge varmeplader **10** kan bruges som bordgrill.

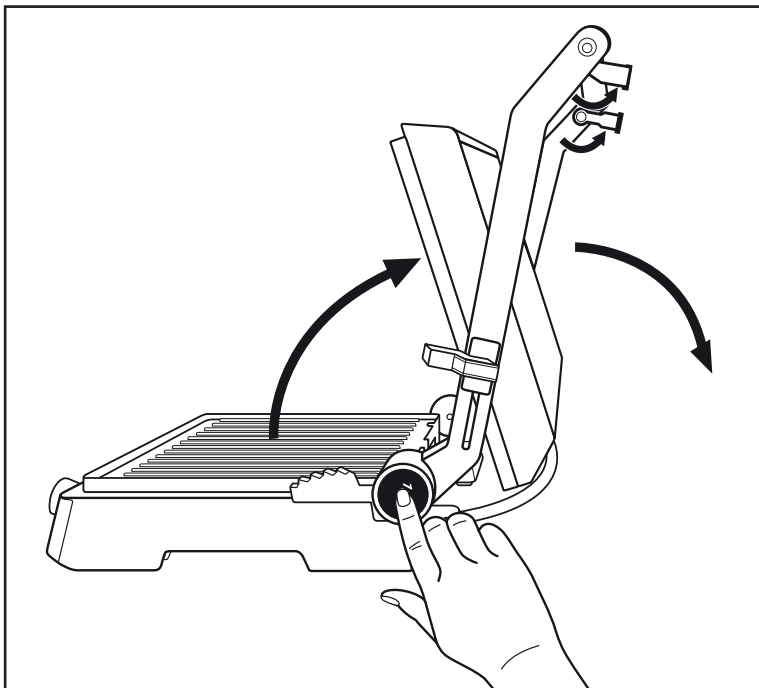


Fig. 1

- 3) Varmepladerne **10** ligger nu ved siden af hinanden og kan bruges som bordgrill (fig. 2).

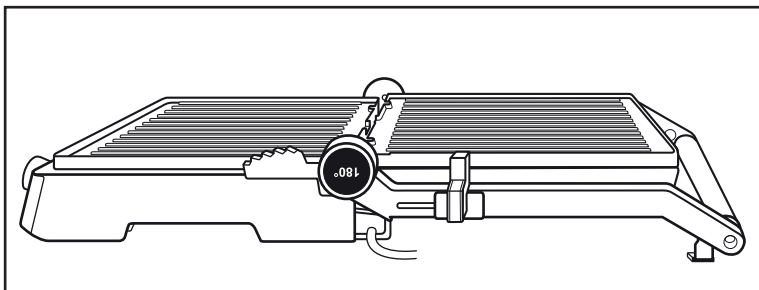


Fig. 2

DK

- 4) Læg madvarerne, der skal grilles, på varmepladerne 10.
- 5) Vend madvarerne af og til ,og tag dem af varmepladerne 10, når de er tilberedt.

OBS**Skader på produktet!**

- Brug ikke spidse eller skarpe genstande til at vende/udtage de grillede fødevarer. De kan beskadige overfladerne på varmepladerne 10!

- 6) Stil varmeregulatoren 6 på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger produktet. Det er ikke nok at stille varmeregulatoren 6 på MIN!

Tips og tricks

- For at gøre kødet mere mørt, så det grilles hurtigere, kan du marinere det først. Du kan for eksempel bruge sur fløde, eddike, kærnemælk eller frisk saft fra papaya eller ananas. Brug krydderurter og krydderier efter smag. Tilsæt ikke salt, da det trækker vand ud af kødet og gør det hårdt. Læg kødet i marinaden, så det er helt dækket, og læg en tallerken eller lignende over skålen. Lad det helst trække natten over.
- Varmepladerne 10 har slip-let-belægning, og derfor skal der ikke bruges ekstra fedtstof. Hvis du alligevel vil bruge fedtstof, skal du sørge for, at fedtstoffet/olien er egnet til stegning, f.eks. rapsolie.
- Hvis du er usikker på, om fødevarerne har fået nok, kan du bruge et almindeligt kødtermometer.

Rengøring og vedligeholdelse

Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL!

LIVSFARE PÅ GRUND AF ELEKTRISK STØD!

Ved rengøring af produktet er der fare for personskader!

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- Tag stikket ud før rengøring, og vent, til produktet er kølet helt af. Fare for personskader!
- Rengør aldrig produktet under rindende vand, og læg det aldrig ned i vand. Produktet kan ødelægges, så det ikke kan repareres igen!

DK

OBS

Skader på produktet!

- Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
 - Brug ikke stærke, skurende eller kemiske rengøringsmidler, spidse eller ridsende genstande til rengøringen.
- Træk rengøringsskraberen 12 hen over varmepladerne 10, når varmepladerne 10 er afkølede, så fedt og rester samles, og hæld dem ned i fedtopsamlingskålen 7.
- Tør varmepladerne 10 af med en fugtig klud. Brug ikke skræppe rengøringsmidler, slibende svampe eller spidse genstande, da slip-let-belægningen ellers ødelægges. I tilfælde af fastsiddende snavs eller fastbrændte rester tages varmepladerne 10 af:
- Åbn produktet.
 - Tryk på RELEASE-knappen 8, og tag samtidig den nederste varmeplade 10 af.
 - Hold fast i den øverste varmeplade 10, så den ikke falder ned, og tryk på RELEASE-knappen 11. Den øverste varmeplade 10 løsner sig fra produktet.

Rengør de afmonterede varmeplader **10** i varmt vand med lidt opvaskemiddel. I tilfælde af kraftige skorpedannelser kan varmepladerne **10** udblødes lidt i opvaskevandet. Efter rengøring skylles varmepladerne **10** med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Alt tørres grundigt af. Varmepladerne **10** skal være tørre, før de monteres på produktet igen!

BEMÆRK

For at sikre en skånsom rengøring af varmepladerne **10** anbefaler vi, som beskrevet, at de vaskes op i hånden. Man kan dog også rengøre varmepladerne **10** i opvaskemaskine.

Varmepladerne **10** monteres igen, ved at de sættes på soklen, så de to udskæringer ved siden af fedtudløbet **9** går i indgreb med krogene på soklen. Tryk derefter den forreste del af varmepladen **10** ned, indtil den klikker på plads med et tydeligt klik.

Gør det samme med den anden varmeplade **10**.

- Brug en fugtig klud til rengøring af produktets udvendige sider. Sørg for, at alle produktets dele er helt tørre, før det anvendes igen.
- Tør rengøringsskraberen **12** af med en fugtig klud. I tilfælde af fastsiddende snavs kommes der lidt opvaskemiddel på kluden, eller den skylles i varmt vand med opvaskemiddel.

Opbevaring

Opbevar det rengjorte produkt på et tørt sted.

Lås produktet ved at stille sikkerhedslåsen **2** hen til stillingen .

Opskrifter

BEMÆRK

Afhængigt af ingrediensernes sammensætning kan de angivne temperaturindstillinger eller tidsangivelser i opskrifterne variere!

Stilling "Kontaktgrill"

Mex-Tex-burger

DK

900 g hakket oksekød

6 spsk. barbecuesauce

6 spsk. finthakket løg

3 spsk. frisk eller færdiglavet salsa

1/2 tsk. chilipulver

4 store hamburgerboller

- 1) Det hakkede oksekød, løg, salsa, chilipulver og barbecuesauce blandes i en stor skål.
- 2) Form farsen til fire lige store, knap 2 cm tykke hamburgerbøffer.
- 3) Varm produktet op (varmetrinsinterval 3/MAX).
- 4) Grill hamburgerbøfferne 8-10 min. i kontaktposition på det forvarmede produkt. Server derefter hamburgerne i bollerne sammen med tilbehør og krydderier efter eget valg.

Rumpsteak med sovs på forårsløg og urter

500 g mager rumpsteak (125 g pr. person)

120 g margarine

1 tsk. worcestershiresauce

1 finthakket fed hvidløg

4 spsk. hakket persille

4 finthakkede forårsløg

- 1) Bland margarine og worcestershiresauce i en lille skål og tilsæt hvidløg, persille samt forårsløg.
- 2) Varm produktet op (varmetrin MAX).
- 3) Grill kødet i 3 min. på varmetrin MAX.
- 4) Pensl kødet med forårsløg-/urtesovsen og grill videre i 4 min. i startområdet af varmetrins interval 2.

BEMÆRK

Kryddersovsen, der samler sig i fedtopsamlingsskålen, kan hældes over kødet ved servering!

Tunfisk med appelsinskiver

(4 personer)

4 friske tunsteaks (170 g pr. stk.)

1 appelsin

1 spsk. finthakket persille

Salt

Peber

- 1) Pil appelsinen og skær den i cirka 5 mm tykke skiver.
- 2) Varm produktet op (varmetrinsinterval 3).
- 3) Læg tunsteaksene på den forvarmede grill, drys persille over og krydr med salt og peber.
- 4) Læg appelsinskiverne på tunsteaksene og grill det hele i ca. 6-8 min.
- 5) Fjern appelsinskiverne før servering.

Stilling "Paninigrill"

Spinat-oste-panini

250 g bladspinat

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olie

2 tsk. citronsaft

1 knsp. salt (og peber)

4 skiver toast-/franskbrød

40 g kryddersmør

75 g mozzarella

20 g pinjekerner

- 1) Sortér og skyl spinaten.
- 2) Pil løg og hvidløg, hak dem fint, og sauter dem i olie, til de er klare. Tilsæt spinaten. Krydr med citronsaft, salt og peber.
- 3) Smør brødet med kryddersmørret.
- 4) Skær mozzarellaen i skiver.
- 5) Fordel mozzarella og den afdryppede spinat på 2 brødskeer og drys pinjekerner på.
- 6) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 7) Læg forsigtigt paninien på den forvarmede paninigrill, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.
- 8) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ② indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
- 9) Vent til paninien er ristet gyldenbrun. Tag den derefter ud af paninigrillen.

Kyllingebryst-panini

400 g kyllingefilet
 20 g smør
 Peber, salt, paprika
 120 g bacon, i skiver
 6 skiver franskbrød/toastbrød
 3 spsk. salatdressing (yoghurt)
 30 g icebergsalat
 2 tomater
 1 avocado
 1 tsk. citronsaft
 50 g salatgurk

- 1) Skyl kyllingefileterne under rindende vand, og dup dem tørre med køkkenrulle. Steg dem kortvarigt i kontaktposition på produktet, som er forvarmet til varmetrin MAX.
- 2) Skru produktet ned til starten af varmetrinsinterval 3, og steg kyllingefileterne færdig i ca. 10 minutter. Krydr med salt, peber og paprika efter stegningen og sæt dem til side.
- 3) Steg baconskiverne sprøde på en pande.
- 4) Fordel yoghurt-dressing på 3 toast-/franskbrødsskiver, læg icebergsalaten på, skær tomaterne i skiver, krydr dem, og læg også dem på.

- 5) Skær kyllingefiletten på langs, og læg den på tomaterne.
- 6) Læg baconskiverne på kyllingefiletten.
- 7) Skær avocadoen op på langs hele vejen rundt, og løs den fra stenen med en drejebælgelse. Tag skallen af, og skær avocadoen i skiver. Dryp limesaften på avocadoen, så den ikke bliver brun. Læg skiverne på paninien.
- 8) Skær salatgurken i skiver, og læg dem på avocadoen.
- 9) Dæk paninien med endnu en skive toastbrød.
- 10) Læg forsigtigt paninien på varmepladen 10.
- 11) Ved hjælp af sikkerhedslåsen 2 indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade 10, og låget lukkes.
- 12) Vent til paninien er ristet gyldenbrun, og tag den forsigtigt af paninigrillen.

Senneps-baguette

- 1 baguette
- 1 fed hvidløg
- 50 g syltede agurker
- 40 g pecorino
- 1 spsk. stærk sennep
- 2 spsk. sød sennep
- 50 g smør
- 2 spsk. hakket purløg
- Salt, peber

- 1) Skær skiver på tværs i baguetten, men ikke helt igennem, med en afstand på ca. 2-3 centimeter.
- 2) Pil hvidløget og pres det, skær de syltede agurker i meget små terninger, og riv pecorinoen.
- 3) Rør den stærke og den søde sennep sammen med det bløde smør, hvidløg, agurk, pecorino og purløg, og smag til med salt og peber.
- 4) Fyld sennepssmørret i baguettesnittene, og pak baguetterne ind i alufolie.
- 5) Læg baguetterne på varmepladen 10, som er forvarmet til varmetrinsinterval 3/MAX.

- 6) Ved hjælp af sikkerhedslåsen ② indstilles den ønskede afstand for den øverste varmeplade ⑩, og låget lukkes.
- 7) Baguetterne skal være gyldenbrune.

Stilling "Bordgrill"

Kyllinge-/kalkunbryst

200 g kyllinge-/kalkunbryst

Lidt mel

DK

- 1) Hæld lidt olie, som er egnet til stegning, på varmepladen ⑩, og varm produktet op til varmetrinsinterval 3.
- 2) Skær de 200 g kyllinge-/kalkunbryst i skiver og vend dem i melet.
- 3) Steg dem i ca. 4 minutter på den ene side, vend dem, salt dem en smule, og steg dem 4 minutter på den anden side.

Grillede grøntsager

2 peberfrugter

1 squash

1 aubergine

Olivenerolie

Salt

Peber

Provencekrydderi (krydderblanding)

- 1) Vask grøntsagerne grundigt. Halvér peberfrugterne, tag kernerne ud og skær peberfrugterne i strimler. Skær aubergine og squash i to halvdele på langs og derefter i ca. 0,5 cm tykke stykker.
- 2) Pensl grøntsagerne med olivenolie.
- 3) Forvarm produktet (varmetrinsinterval 2).
- 4) Læg grøntsagerne på den forvarmede varmeplade ⑩ og gril dem på begge sider i ca. 8 - 10 minutter, til de har fået en lysebrun farve.
- 5) Drys grøntsagerne med salt, peber og provencekrydderier efter smag.

Rejer i kokoskarry

100 g rød karrypasta
50 ml kokosmælk
400 g rejer (eller krabber/jomfruummerhaler)
200 g søde ærter
2 peberfrugter
2 løg
2 fed hvidløg
Salt og peber
Alufolie

- 1) Bland karrypasta og kokosmælk.
- 2) Skyl rejer, slikærter og peberfrugt.
- 3) Pil løgene og hvidløgsfeddene.
- 4) Skær løg, hvidløgsfed og peberfrugt i små stykker.
- 5) Fordel rejer og grøntsager ensartet på 4 stykker alufolie. Alufolien skal have en størrelse, der gør det muligt at pakke grøntsagerne ind til en lille pakke. Hæld karry-/kokossovsen over og krydr med salt og peber.
- 6) Luk pakkerne godt til, så der ikke kan løbe væske ud.
- 7) Forvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval 2.
- 8) Læg de fyldte pakker på den forvarmede varmeplade 10, og tilbered det hele i ca. 15 minutter på begge sider.

Grillede majscolber

2 søde majscolber

100 g kryddersmør

Hvidløgssalt

Salt

Peber

Alufolie

DK

- 1) Smør et stykke alufolie med kryddersmør.
- 2) Kom salt på majscolberne og pak dem ind i alufolien.
- 3) Opvarm produktet til slutningen af varmetrinsinterval 2.
- 4) Læg pakkerne på varmepladen **T0**.
- 5) Efter 15 minutter vendes pakkerne, og majscolberne tilberedes yderligere 15 minutter.
- 6) Krydr majscolberne med hvidløgssalt og peber.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Tillæg

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Effektforbrug	2000 W

Garanti

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. Produktet er produceret og testet omhyggeligt inden leveringen.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst serviceafdelingen telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. Derved garanteres det, at forsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- og fabrikationsfejl og ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller genopladelige batterier.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Dine juridiske rettigheder forringes ikke af denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, som eventuelt forefindes allerede ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 270355

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

DK

Table des matières

Introduction	80
Informations relatives à ce mode d'emploi	80
Droits d'auteur	80
Usage conforme	80
Avertissements	80
Sécurité	81
Consignes de sécurité fondamentales	81
Éléments de commande	85
Déballage et raccordement	85
Consignes de sécurité	85
Contenu de la livraison et inspection après transport	86
Déballer l'appareil	86
Élimination de l'emballage	86
Utilisation et fonctionnement	87
Avant la première utilisation	87
Régulateur de température	88
Utilisation	88
Position «Gril de contact»	89
Position «Gril à panini»	90
Position «Gril de table»	91
Conseils et astuces	92
Nettoyage et entretien	93
Consignes de sécurité	93
Rangement	94
Recettes	95
Position «Gril de contact»	95
Position «Gril à panini»	96
Position «Gril de table»	99
Mise au rebut	102
Annexe	102
Caractéristiques techniques	102
Garantie	102
Maintenance	103
Importateur	103

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à la grillade de produits alimentaires à l'intérieur. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation dangereuse ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

FR
BE

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !
Risque de brûlure !
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les cordons d'alimentation ou appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés ou remplacés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.

FR
BE

** RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- ▶ Après chaque interruption, en fin d'utilisation ou avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

** RISQUE DE BRÛLURE !**

Attention ! Surface brûlante !

- ▶ La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée.

** ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Pieds
- ❷ Fermeture de sécurité
- ❸ Touche de déverrouillage 180°
- ❹ Voyant de contrôle rouge «Power»
- ❺ Voyant de contrôle vert «Ready»
- ❻ Régulateur de température
- ❼ Bac collecteur de graisses
- ❽ Touche RELEASE (plaque chauffante inférieure)
- ❾ Sortie de la graisse
- ❿ Plaques chauffantes
- ⓫ Touche RELEASE (plaque chauffante supérieure)

Figure B :

- ⓫ Racloir de nettoyage

FR
BE

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets. Il y a risque d'étouffement.
- Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tous dégâts matériels.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants (voir le volet dépliant) :

- Gril multifonction
- Bac collecteur de graisses
- Racloir de nettoyage
- Mode d'emploi

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre Service après-vente).

FR
BE

Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Enlever tout le matériel d'emballage, les éventuels films et les autocollants.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez tous les accessoires comme décrit au chapitre «Nettoyage entretien» afin de retirer d'éventuels résidus issus de la production.
- 2) Veuillez lire le présent mode d'emploi attentivement et dans son intégralité.
- 3) Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
- 4) Déverrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité **2** en position .
- 5) Ouvrez l'appareil.
- 6) Essuyez les plaques chauffantes **10** avec un chiffon humide.
- 7) Refermez l'appareil.
- 8) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur raccordée en bonne et due forme et mise à la terre conformément à la réglementation, et fournissant la tension indiquée au chapitre «Caractéristiques techniques». Faites chauffer l'appareil à température maximale pendant env. 5 minutes en plaçant le régulateur de température **6** sur MAX.

REMARQUE

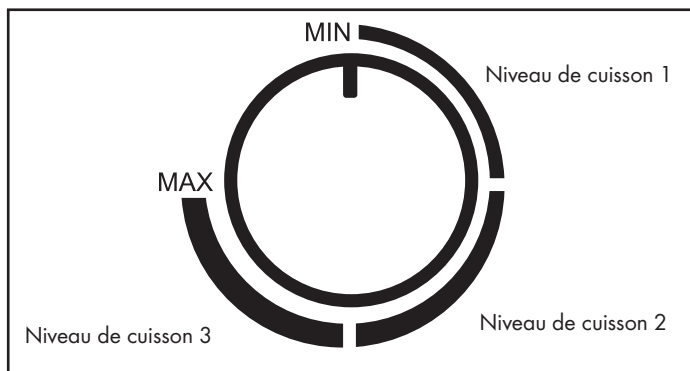
- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 9) Après le chauffage, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.
- 10) Nettoyez à nouveau l'appareil avec un essuie-tout humide.

Régulateur de température

Le régulateur de température ❹ vous permet de régler la température.

- Niveau de cuisson 1 : niveau de préchauffage / température basse
- Niveau de cuisson 2 : température moyenne (par ex. cuisson de légumes)
- Niveau de cuisson 3 : température élevée (par ex. rôtir une viande)



REMARQUE

- Le voyant de contrôle vert "Ready" ❺ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ❹ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ❹ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert "Ready" ❺ s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert "Ready" ❺ peut à nouveau s'éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.
- Le voyant de contrôle rouge "Power" ❹ s'allume dès que l'appareil est branché dans une prise de courant.

Utilisation

- 1) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 2) Introduisez le bac collecteur de graisses ❷ dans l'appareil.
- 3) Rebranchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant de contrôle rouge «Power» ❹ s'allume. Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'allume lorsque le régulateur de température ❹ se trouve sur MIN.
- 4) Réglez le régulateur de température ❹ sur le niveau de chauffage souhaité. Le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'éteint. Dès que la température définie est atteinte, le voyant de contrôle vert «Ready» ❺ s'éteint.

REMARQUE

- Le voyant de contrôle vert "Ready" ⑤ s'allume aussi lorsque le régulateur de température ⑥ se trouve sur MIN. Dès que vous amenez le régulateur de température ⑥ sur la position souhaitée, le voyant de contrôle vert "Ready" ⑤ s'éteint jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Le voyant de contrôle vert "Ready" ⑤ peut à nouveau s'éteindre temporairement. Cela signifie que la température réglée est redescendue en-dessous de celle réglée et que l'appareil se remet à chauffer.

REMARQUE

Vous pouvez choisir d'utiliser ce gril de 3 manières différentes :

- entièrement rabattu, de manière à ce que les plaques chauffantes ⑩ puissent être utilisées comme gril de table.
- avec la plaque chauffante supérieure ⑩ mobile comme gril de contact, de manière à griller la viande des deux côtés.
- avec la plaque chauffante supérieure ⑩ fixe comme gril à panini, de manière à pouvoir faire griller des baguettes par ex.

FR
BE**Position «Gril de contact»**

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ⑩.
- 2) Fermez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
- 3) Comme elle présente une charnière mobile, la plaque chauffante supérieure ⑩ se retrouve toujours parallèle à la plaque inférieure ⑩, quelle que soit l'épaisseur des préparations à griller. Cela permet à l'appareil de donner un résultat optimal.
- 4) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement de la préparation. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.

REMARQUE

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée.

- 5) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.

ATTENTION**Endommagement de l'appareil !**

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ⑩ !
- 6) Tournez le régulateur de température ⑥ sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température ❹ sur MIN !

Position «Gril à panini».

- 1) Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez les aliments à griller sur la plaque chauffante inférieure ❿.
- 2) Fermez la plaque chauffante supérieure ❿ et fixez-la à hauteur souhaitée en poussant la fermeture de sécurité ❷ en arrière (position MIN, II, III, IV, V). Plus la fermeture de sécurité ❷ est poussée vers l'arrière, plus l'écart entre les plaques chauffantes ❿ est important.
- 3) Au bout d'un certain temps, contrôlez le brunissement de la préparation. Ouvrez à cet effet le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.

REMARQUE

Commencez par des temps de cuisson courts et allongez-les jusqu'à ce que vous ayez trouvé la durée adaptée.

- 4) Si vous êtes satisfait du degré de brunissement atteint, retirez la préparation.

ATTENTION
Endommagement de l'appareil !

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retirer la préparation grillée. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes ❿ !
- 5) Tournez le régulateur de température ❹ sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION

- Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température ❹ sur MIN !

Position «Gril de table»

- 1) Déliez les deux pieds ❶ (fig. 1)
- 2) Appuyez sur la touche de déverrouillage 180° ❸ (fig. 1) et ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce que les deux plaques chauffantes ❷ puissent être utilisées comme gril de table.

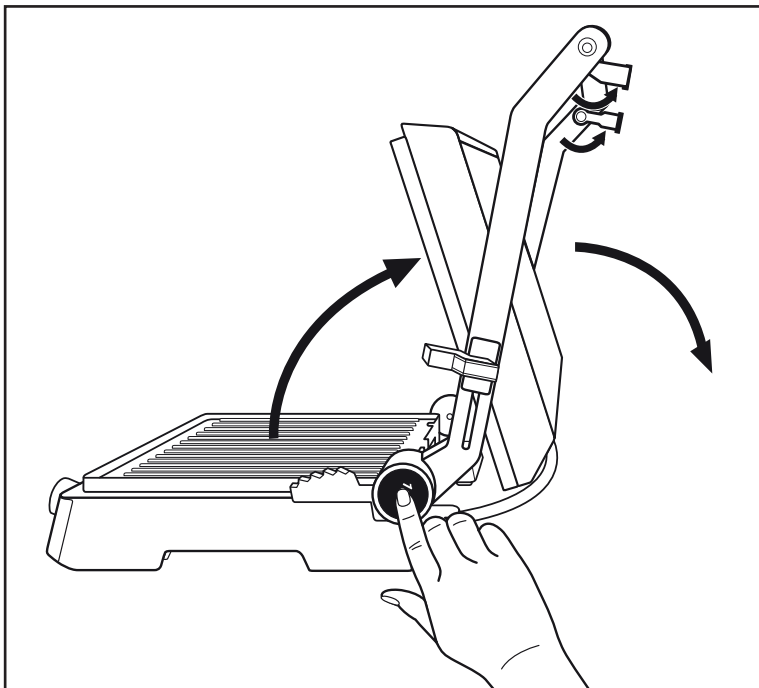


Fig. 1

- 3) Les plaques chauffantes ❷ sont maintenant l'une à côté de l'autre et peuvent être utilisées comme gril de table (fig. 2).

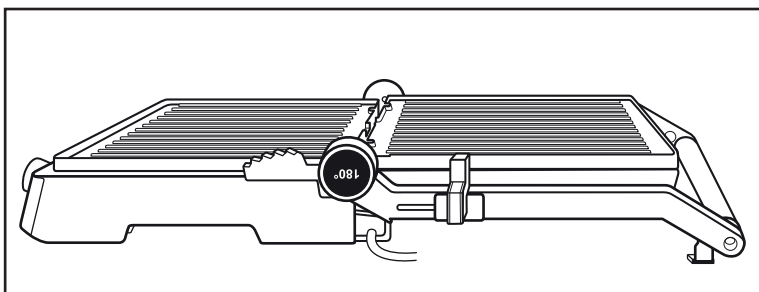


Fig. 2

- 4) Placez les aliments à griller sur les plaques chauffantes 10.
- 5) Retournez les aliments à griller de temps en temps et retirez-les des plaques chauffantes 10, une fois cuits.

ATTENTION**Endommagement de l'appareil !**

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour retourner/retirer les aliments grillés. L'objet est susceptible d'endommager les surfaces des plaques chauffantes 10 !

- 6) Tournez le régulateur de température 6 sur MIN, puis retirez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Il ne suffit pas de mettre le régulateur de température 6 sur MIN !

Conseils et astuces

- Pour attendre la viande et accélérer le processus de grillade, vous pouvez la faire mariner au préalable. Vous pouvez la faire mariner par exemple dans de la crème fraîche, du vin rouge, du vinaigre, du babeurre ou du jus de papaye ou d'ananas frais. Rajoutez des herbes et des épices selon vos préférences. Ne salez pas la viande pour éviter de la déshydrater et de la rendre dure. Déposez la viande dans la marinade qui doit entièrement recouvrir la viande ; refermez ensuite le récipient. Laissez mariner de préférence une nuit entière.
- Les plaques chauffantes 10 sont dotées d'un revêtement anti-adhésif, il n'y a donc pas besoin de matière grasse supplémentaire. Si vous souhaitez quand même en utiliser, veillez à choisir de la graisse/huile adaptée à la cuisson comme par exemple de l'huile de colza.
- Pour être sûr que l'intérieur de la préparation à griller est cuit, utilisez un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi. Risque de blessures !
- ▶ Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !

FR
BE

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
 - ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
- Passez le racloir de nettoyage 12, une fois les plaques chauffantes 10 refroidies sur les plaques chauffantes 10, de manière à ce que la graisse et les restes soient rassemblés et poussez-les dans le bac collecteur de graisses 7.
 - Essuyez les plaques chauffantes 10 avec un essuie-tout humide. Pour nettoyer, n'utilisez pas de produit nettoyant agressif, d'éponges à dos récurant ou d'objets pointus car ils risqueraient de détruire le revêtement anti-adhésif. En cas de salissures tenaces ou de résidus incrustés, retirez les plaques chauffantes 10 :
 - Ouvrez l'appareil.
 - Appuyez sur la touche RELEASE 8 et levez parallèlement la plaque chauffante inférieure 10.
 - Tenez bien la plaque chauffante supérieure 10 pour qu'elle ne tombe pas à terre et appuyez sur la touche RELEASE 11. La plaque chauffante supérieure 10 se détache de l'appareil.

Nettoyez les plaques chauffantes 10 retirées à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations coriaces, faites tremper un peu les plaques chauffantes 10 dans l'eau de rinçage. Rincez ensuite les plaques chauffantes 10 à l'eau claire après le lavage afin d'éliminer les restes de liquide vaisselle. Bien sécher le tout. Les plaques chauffantes 10 doivent être sèches avant de les remonter dans l'appareil !

REMARQUE

Pour un nettoyage en douceur des plaques chauffantes 10 nous recommandons comme décrit, de les laver à la main. Vous pouvez cependant également laver les plaques chauffantes 10 au lave-vaisselle.

Pour remonter les plaques chauffantes 10, placez à nouveau les plaques chauffantes 10 sur la base de manière à ce que les deux évidements à côté de la sortie du jus 9 s'encliquètent dans les crochets. Appuyez ensuite sur la partie avant de la plaque chauffante 10 de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.

Répétez l'opération avec la deuxième plaque chauffante 10.

- Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces ont entièrement séché.
- Essuyez le racloir de nettoyage 12 avec un chiffon humide. En cas de salissures plus coriaces, mettez un liquide vaisselle doux sur le chiffon ou rincez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Verrouillez l'appareil en plaçant la fermeture de sécurité 2 en position .

Recettes

REMARQUE

En fonction de la composition des éléments, les réglages de température ou les indications de temps données dans les recettes peuvent varier !

Position «Gril de contact»

Mex-Tex-Burger

- 900 g de viande hachée
- 6 c. à soupe de sauce barbecue
- 6 c. à soupe d'oignons finement hachés
- 3 c. à soupe de salsa fraîche ou prête à l'emploi
- 1/2 cc de piment en poudre
- 4 grands pains à hamburger
- 1) Mélangez la viande hachée, les oignons, la salsa, le piment en poudre et la sauce barbecue dans un grand saladier.
- 2) Formez quatre galettes hamburger de 2 cm d'épaisseur avec la masse de viande hachée.
- 3) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson 3/ Max).
- 4) Grillez les hamburgers 8 - 10 min sur l'appareil préchauffé en position contact. Servez ensuite les hamburgers avec les ingrédients et épices de votre choix dans les pains à hamburger.

FR
BE

Rumpsteak dans une sauce aux herbes aromatiques aux petits oignons

- 500 g de rumpsteak maigre (125 g chacun)
- 120 g de margarine
- 1 cc de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 4 c. à soupe de persil haché
- 4 petits oignons verts finement hachés
- 1) Mélangez la margarine et la sauce Worcestershire dans un petit bol et incorporez l'ail, le persil et les petits oignons.
- 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson Max).
- 3) Grillez le steak 3 min au niveau de cuisson max.
- 4) Badigeonnez le steak avec la sauce aux herbes aromatiques et aux petits oignons et laissez-le cuire 4 min de plus au début du niveau de cuisson 2.

REMARQUE

Vous pouvez verser sur le steak pour le servir la sauce aux herbes aromatiques qui coule dans le bac collecteur de graisse.

Thon aux rondelles d'orange

(4 personnes)

4 steaks de thon frais (170 g chacun)

1 orange

1 c. à soupe de persil haché

Sel

Poivre

- 1) Épluchez l'orange et coupez-la en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur.
- 2) Chauffez l'appareil (niveau de cuisson 3).
- 3) Placez les steaks de thon sur le gril préchauffé, saupoudrez de persil, salez et poivrez.
- 4) Placez les rondelles d'orange sur les steaks de thon et grillez le tout 6-8 minutes.
- 5) Avant de servir, retirez les rondelles d'orange grillées.

Position «Gril à panini»**Panini épinards et fromage**

250 g d'épinards en branches

1 oignon

1 gousse d'ail

1 c. à soupe d'huile

2 cc de jus de citron

1 pincée de sel (et de poivre)

4 tranches de toast / pain blanc

40 g de beurre aux fines herbes

75 g de mozzarella

20 g de pignons de pin

- 1) Équeutez les épinards et lavez-les.
- 2) Pelez l'oignon et la gousse d'ail, hachez-les finement puis faites-les blondir dans de l'huile bien chaude. Rajoutez les épinards. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3) Badigeonnez le toast de beurre aux herbes aromatiques.
- 4) Coupez la mozzarella en tranches.
- 5) Répartissez la mozzarella et les épinards égouttés sur 2 tranches de pain et parsemez de pignons de pin.
- 6) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 7) Placez les paninis avec précaution sur le paninimaker préchauffé sur le niveau de cuisson 3/Max.
- 8) Avec la fermeture de sécurité ❷, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ❶ et fermez le couvercle.
- 9) Attendez que les paninis aient bien doré et bruni. Ensuite, retirez-les du gril à panini.

FR
BE

Paninis au blanc de poulet

- 400 g de blanc de poulet
- 20 g de beurre
- Poivre, sel, paprika en poudre
- 120 g de bacon en lanières
- 6 tranches de pain blanc / de toast
- 3 c. à soupe d'assaisonnement (au yaourt)
- 30 g de salade iceberg
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1 cc de jus de citron vert
- 50 g de concombre

- 1) Rincez brièvement les blancs de poulet sous l'eau du robinet puis tamponnez-les avec de l'essuie-tout pour les sécher. Faites cuire sur l'appareil préchauffé en position contact et sur le niveau de cuisson MAX.
- 2) Revenez au début du niveau de cuisson 3 puis finissez de poêler les blancs de poulet pendant environ 10 minutes. Après la cuisson, salez, poivrez et saupoudrez de paprika, retirez les blancs de la poêle puis mettez-les de côté.
- 3) Faites revenir les tranches de bacon dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 4) Sur 3 tranches de toast / de pain blanc, étalez la sauce au yaourt, garnissez avec la salade iceberg, découpez les tomates en tranche, assaisonnez-les puis posez-les dessus.

- 5) Découpez les filets dans le sens de la longueur puis déposez-les sur les tomates.
- 6) Posez les lanières de bacon sur les blancs de poulet.
- 7) Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur puis effectuez une rotation pour détacher le noyau. Retirez la peau puis découpez la chair d'avocat en tranches. Versez quelques gouttes du jus de citron vert dessus afin qu'il ne brunisse pas. Déposez les tranches sur les paninis.
- 8) Découpez le concombre en tranches et déposez-les sur l'avocat.
- 9) Recouvrez les paninis d'une deuxième tranche de toast.
- 10) Posez les paninis avec précaution sur la plaque chauffante 10.
- 11) Avec la fermeture de sécurité 2, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure 10 et fermez le couvercle.
- 12) Attendez que les paninis aient doré et bruni, puis retirez-les avec précaution du gril à panini.

Baguette à la moutarde

- 1 baguette
- 1 gousse d'ail
- 50 g de cornichons
- 40 g de pecorino
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de moutarde douce
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de ciboulette coupée en petits morceaux
- Sel, poivre

- 1) Tous les 2 à 3 centimètres, pratiquez une incision dans la baguette en veillant à ne pas la trancher.
- 2) Pelez et écrasez l'ail, découpez les cornichons en tous petits dés puis râpez le pecorino.
- 3) Mélangez les moutardes forte et douce, le beurre ramolli, l'ail, les dés de cornichons, le pecorino et la ciboulette puis assaisonnez de sel et de poivre.
- 4) Garnissez les incisions avec le beurre à la moutarde puis enveloppez les baguettes dans une feuille d'aluminium.
- 5) Posez les baguettes sur la plaque de cuisson 10 préchauffée au niveau de cuisson 3/Max.

- 6) Avec la fermeture de sécurité ②, réglez l'écartement souhaité de la plaque chauffante supérieure ⑩ et fermez le couvercle.
- 7) Attendez que les baguettes aient doré / bruni.

Position «Gril de table»

Blanc de volaille

200 g de blanc de volaille
un peu de farine

- 1) Versez un peu d'huile adaptée à la cuisson sur les plaques chauffantes ⑩ et préchauffez l'appareil sur le niveau de cuisson 3.
- 2) Coupez le blanc de volaille en tranches et farinez-les légèrement.
- 3) Faites cuire pendant env. 4 minutes d'un côté, puis retournez, salez légèrement et faites cuire l'autre côté env. 4 minutes.

FR
BE

Légumes grillés

2 poivrons
1 courgette
1 aubergine
Huile d'olive
Sel
Poivre
Herbes de Provence (mélange d'épices)

- 1) Lavez soigneusement les légumes. Coupez le poivron en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches. Coupez l'aubergine et la courgette en deux moitiés dans le sens de la longueur, puis en morceaux de respectivement 0,5 cm.
- 2) Badigeonnez les légumes d'huile d'olive.
- 3) Préchauffez l'appareil (niveau de cuisson 2).
- 4) Posez les légumes sur la plaque chauffante ⑩ préchauffée et faites griller les légumes des deux côtés pendant env. 8 à 10 minutes jusqu'à atteindre une couleur brun clair.
- 5) Saupoudrez les légumes de sel, de poivre et selon vos préférences d'herbes de Provence.

Gambas au curry et au lait de coco

100 g de pâte de curry rouge
50 ml de lait de noix de coco
400 g de gambas (ou du crabe ou des crevettes)
200 g de pois mange-tout
2 poivrons
2 oignons
2 gousses d'ail
Sel et poivre
Feuille d'aluminium

- 1) Mélangez la pâte de curry et le lait de coco.
- 2) Lavez les gambas, les pois mange-tout et le poivron.
- 3) Épluchez les oignons et les gousses d'ail.
- 4) Découpez les oignons, les gousses d'ail et le poivron en petits dés.
- 5) Répartissez les gambas et les légumes uniformément sur 4 feuilles d'aluminium. La taille de la feuille d'aluminium doit être telle que l'on peut y emballer les ingrédients, comme un petit paquet. Répartissez la sauce curry-coco et assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.
- 6) Refermez bien les paquets de sorte qu'aucun liquide ne puisse s'en échapper.
- 7) Préchauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson 2.
- 8) Posez les paquets garnis sur les plaques chauffantes 10 préchauffées et faites cuire des deux côtés pendant env. 15 minutes respectivement.

Épis de maïs grillés

2 épis de maïs sucré

100 g de beurre aux fines herbes

Sel aromatisé à l'ail

Sel

Poivre

Feuille d'aluminium

- 1) Badigeonnez un morceau de feuille d'aluminium de beurre aux herbes.
- 2) Salez l'épi de maïs et enroulez-le dans la feuille d'aluminium.
- 3) Chauffez l'appareil à la fin du niveau de cuisson 2.
- 4) Placez les petit paquets sur les plaques chauffantes 10.
- 5) Retournez-le au bout de 15 minutes et faites cuire les épis de maïs 15 minutes de plus.
- 6) Assaisonnez les épis de maïs de sel aromatisé à l'ail et de poivre.

FR
BE

Mise au rebut



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W

Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas d'exercice de la garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les accus.

Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signaler sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

Maintenance

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 270355

BE**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 270355

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)FR
BE

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	106
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	106
Auteursrecht	106
Gebruik in overeenstemming met bestemming	106
Waarschuwingen	106
Veiligheid	107
Basisveiligheidsvoorschriften	107
Bedieningselementen	111
Uitpakken en aansluiten	111
Veiligheidsvoorschriften	111
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	112
Uitpakken	112
De verpakking afvoeren	112
Bediening en gebruik	113
Vóór de ingebruikname	113
Warmteniveauregelaar	114
Bedienen	114
Stand "Contactgrill"	115
Stand "Paninigrill"	116
Stand "Tafelgrill"	117
Tips en trucs	118
Reiniging en onderhoud	119
Veiligheidsvoorschriften	119
Opbergen	120
Recepten	121
Stand "Contactgrill"	121
Stand "Paninigrill"	122
Stand "Tafelgrill"	125
Afvoeren	128
Appendix	128
Technische gegevens	128
Garantie	128
Service	129
Importeur	129

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het binnenshuis grillen van levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:



GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwingen in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Volg de aanwijzingen in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

NL
BE

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

**GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Laat aansluitleidingen resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.
- ▶ Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- ▶ Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.

NL
BE

**GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal bij elke onderbreking van het gebruik, na gebruik en bij reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

**VERBRANDINGSGEVAAR!**

Let op! Heet oppervlak!

- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat dan alleen aan bij de handgreep.

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Steunvoetjes
- ❷ Veiligheidssluiting
- ❸ Ontgrendelknop 180°
- ❹ Rood indicatielampje "Power"
- ❺ Groen indicatielampje "Ready"
- ❻ Warmteniveauregelaar
- ❼ Vetopvangbak
- ❽ Knop RELEASE (onderste grillplaat)
- ❾ Vetuitloop
- ❿ Grillplaten
- ⓫ Knop RELEASE (bovenste grillplaat)

Afbeelding B:

- ❿ Reinigingsschraper

NL
BE

Uitpakken en aansluiten

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Bij de ingebruikname van het apparaat kan persoonlijk letsel en materiële schade optreden!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Let altijd op de aanwijzingen voor de elektrische aansluiting van het apparaat, teneinde materiële schade te voorkomen.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd (zie uitvouwpagina):

- Contactgrill
- Vetopvangbak
- Reinigingsschraper
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk Service) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie en stickers van het apparaat.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het apparaat.

Vóór de ingebruikname

- 1) Reinig alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen.
- 2) Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- 3) Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.
- 4) Ontgrendel het apparaat door de veiligheidssluiting ❷ op de stand  te zetten.
- 5) Open het apparaat.
- 6) Veeg de grillplaten ❶ af met een vochtige doek.
- 7) Sluit het apparaat.
- 8) Steek de stekker van het netsnoer in een volgens de voorschriften aangesloten en geaard stopcontact, dat de in het hoofdstuk "Technische gegevens" beschreven spanning levert. Laat het apparaat ca. 5 minuten lang op de maximale temperatuurstand heet worden door de warmteniveauregelaar ❸ op MAX te zetten.

OPMERKING

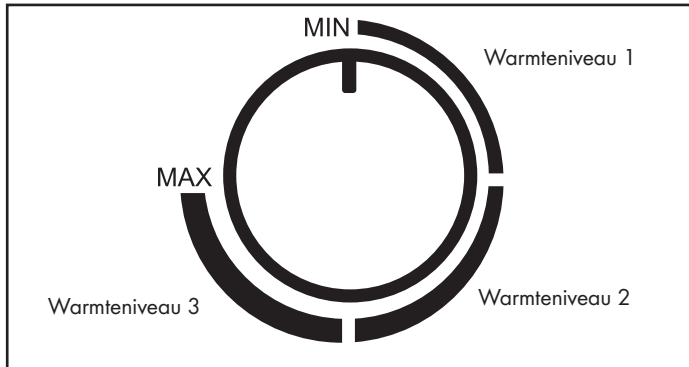
- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 9) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 10) Reinig het apparaat nog een keer met een vochtige doek.

Warmteniveauregelaar

Met de warmteniveauregelaar **6** stelt u de temperatuur in.

- Warmteniveau 1: Voorverwarmen/lage temperatuur
- Warmteniveau 2: Gemiddelde temperatuur (bijv. groente garen)
- Warmteniveau 3: Hoge temperatuur (bijv. vlees braden)



OPMERKING

- Het groene indicatielampje "Ready" **5** brandt wanneer de warmteniveauregelaar **6** op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar **6** op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje "Ready" **5** kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.
- Het rode indicatielampje "Power" **4** brandt zodra de stekker in een stopcontact wordt gestoken.

Bedienen

- 1) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 2) Schuif de vetopvangbak **7** in het apparaat.
- 3) Steek de stekker weer in het stopcontact. Het rode indicatielampje "Power" **4** gaat branden. Het groene indicatielampje "Ready" **5** gaat branden, wanneer de warmteniveauregelaar **6** op MIN staat.
- 4) Stel het gewenste niveau in op de warmteniveauregelaar **6**. Het groene indicatielampje "Ready" **5** dooft. Zodra het ingestelde verwarmingsniveau is bereikt, gaat het groene indicatielampje "Ready" **5** weer branden.

OPMERKING

- Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ brandt ook wanneer de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN staat. Zodra u de warmteniveauregelaar ⑥ op de gewenste stand zet, gaat het groene indicatielampje "Ready" ⑤ uit tot de temperatuur is bereikt.
- Het groene indicatielampje "Ready" ⑤ kan tussendoor weer doven. Dit betekent dat de temperatuur te laag is geweest en dat het apparaat weer wordt verhit.

OPMERKING

U kunt deze grill op 3 verschillende manieren gebruiken:

- volledig opengeklapt, zodat u beide grillplaten ⑩ kunt gebruiken als tafelgrill;
- met een beweegbare bovenste grillplaat ⑩ als contactgrill, zodat u bijvoorbeeld vlees aan beide zijden kunt grillen;
- met vastgezette bovenste grillplaat ⑩ als paninigrill, zodat u bijvoorbeeld baguettes kunt afbakken.

NL
BE

Stand "Contactgrill"

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat ⑩.
- 2) Sluit het deksel van het apparaat met de handgreep.
- 3) Doordat de bovenste grillplaat ⑩ in het scharnier kan bewegen, ligt deze ook bij dickere te grillen levensmiddelen altijd parallel met de onderste grillplaat ⑩. Zo wordt een optimaal grillresultaat bereikt.
- 4) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

OPMERKING

Begin met korte griltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

- 5) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑩ beschadigen!
- 6) Draai de warmteniveauregelaar ⑥ naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN te zetten!

Stand "Paninigrill"

- 1) Open het deksel van het apparaat en leg de te grillen levensmiddelen op de onderste grillplaat ⑩.
- 2) Sluit de bovenste grillplaat ⑩ en zet deze op de gewenste hoogte vast door de veiligheidssluiting ② naar achteren te drukken (stand MIN, II, III, IV, V). Hoe verder u veiligheidssluiting ② naar achteren drukt, des te groter wordt de afstand tussen beide grillplaten ⑩.
- 3) Controleer na enige tijd de bruiningsgraad van het te grillen product. Open daartoe het deksel van het apparaat met de handgreep.

OPMERKING

Begin met korte grilltijden en maak deze langer totdat u de juiste duur hebt gevonden.

- 4) Wanneer het grillresultaat naar wens is, haalt u het gegrilde product uit het apparaat.

LET OP**Beschadiging van het apparaat!**

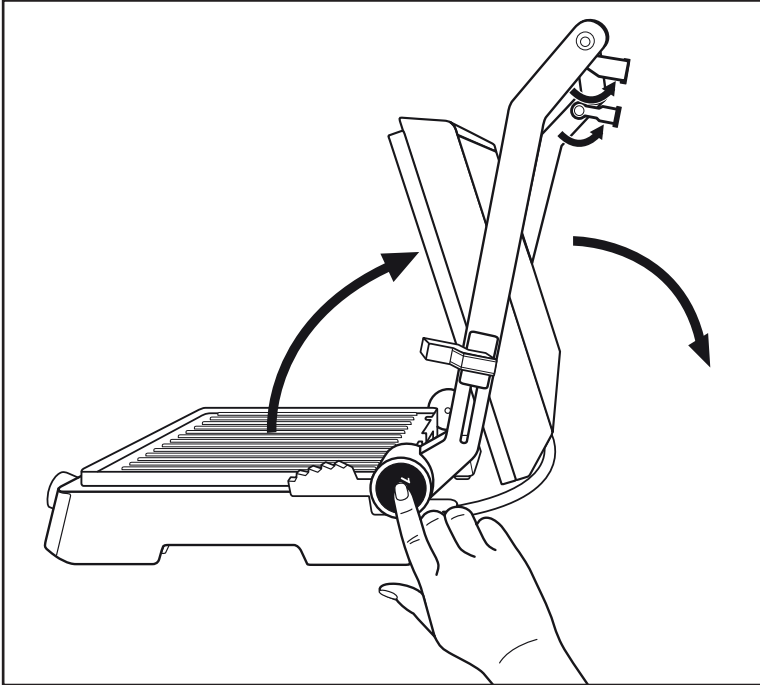
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten ⑩ beschadigen!
- 5) Draai de warmteniveauregelaar ⑥ naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveauregelaar ⑥ op MIN te zetten!

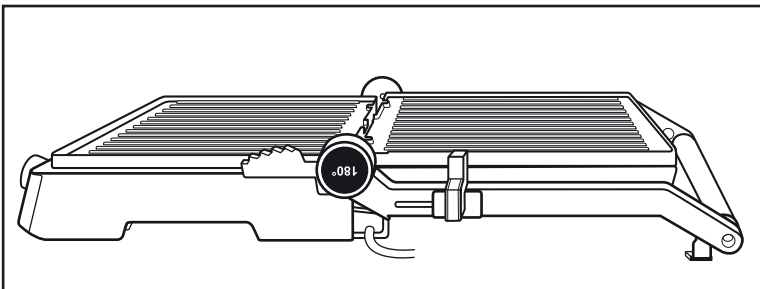
Stand "Tafelgrill"

- 1) Klap de beide steunvoetjes ❶ uit (afb. 1).
- 2) Druk op de ontgrendelknop ❸ 180° ❹ (afb. 1) en open het deksel van het apparaat zo ver dat de beide grillplaten ❷ als tafelgrill kunnen worden gebruikt.



Afb. 1

- 3) De grillplaten ❷ liggen nu naast elkaar en kunnen als tafelgrill worden gebruikt (afb. 2).



Afb. 2

- 4) Leg de te grillen levensmiddelen op de grillplaten **10**.
- 5) Keer de te grillen levensmiddelen en neem ze van de grillplaten **10** als ze gaar zijn.

LET OP**Beschadiging van het apparaat!**

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om het grillproduct te keren of uit het apparaat te nemen. Deze kunnen de oppervlakken van de grillplaten **10** beschadigen!
- 6) Draai de warmteniveaugelaar **6** naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Het is niet voldoende om de warmteniveaugelaar **6** op MIN te zetten!

Tips en trucs

- Om vlees malser te maken en de grilltijd te verkorten, kunt u het eerst marinieren. Als basis hiervoor zijn bijvoorbeeld geschikt: zure room, rode wijn, azijn, karnemelk of vers papaya- of ananassap. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Voeg geen zout toe, omdat dat water aan het vlees onttrekt en het hard maakt. Leg het vlees zodanig in de marinade dat het helemaal bedekt is en sluit de schaal of kom af. Het vlees kan het beste de hele nacht in de marinade trekken.
- De grillplaten **10** hebben een antiaanbaklaag, daarom is extra vet overbodig. Als u desondanks vet wilt gebruiken, let er dan op dat het vet/de olie geschikt is om mee te bakken, gebruik bijv. raapzaadolie.
- Wanneer u twijfelt of het te grillen product ook van binnen helemaal gaar is, gebruikt u een in de winkel verkrijgbare vleesthermometer.

Reiniging en onderhoud

Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- ▶ Haal voorafgaand aan de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Letselgevaar!
- ▶ Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het niet onder in water. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen scherpe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of krassende voorwerpen.
- Trek de reinigingsschraper 12, nadat de grillplaten 10 zijn afgekoeld, over de grillplaten 10 om vet en resten te verzamelen en in de vetopvangbak 7 te schuiven.
- Veeg de grillplaten 10 af met een vochtige doek. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, grove schuursponsjes of puntige voorwerpen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
Neem bij hardnekkig vuil of aangekoekte resten de grillplaten 10 van het apparaat:
 - Open het apparaat.
 - Druk op de knop RELEASE 8 en til tegelijkertijd de onderste grillplaat 10 van het apparaat.
 - Houd de bovenste grillplaat 10 vast om te voorkomen dat die valt en druk op de knop RELEASE 11. De bovenste grillplaat 10 komt los uit het apparaat.

Reinig de verwijderde grillplaten 10 in warm water met een beetje afwasmiddel. Bij sterk aangekoekt vuil laat u de grillplaten 10 een tijdje weken in het warme sop. Spoel de grillplaten 10 na het reinigen af met schoon water om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af. De grillplaten 10 moeten droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet!

OPMERKING

We adviseren om de grillplaten 10 op de beschreven manier met de hand te reinigen, om te voorkomen dat ze beschadigd raken. U kunt de grillplaten 10 echter ook in de vaatwasser reinigen.

Steek de grillplaten 10, om ze weer in te bouwen, zo op de basis dat de beide uitsparingen naast de vetuitloop 9 in de haken op de basis grijpen. Druk dan het voorste gedeelte van de grillplaat 10 omlaag tot deze hoorbaar vastklikt.

Ga met de tweede grillplaat 10 net zo te werk.

- Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat volstaat een vochtige doek.
Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.
- Veeg de reinigingsschraper 12 af met een vochtige doek. Doe bij hardnekkig vuil een mild afwasmiddel op de doek of spoel de schraper af met warm water en een mild afwasmiddel.

Opbergen

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Vergrendel het apparaat door de veiligheidssluiting 2 op de stand  te zetten.

Recepten

OPMERKING

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten kunnen de in de recepten aangegeven temperatuurinstellingen en tijden variëren!

Stand "Contactgrill"

Mex-Tex-burger

900 g rundergehakt

6 el barbecuesaus

6 el fijn gesneden uien

3 el verse of kant-en-klare salsa

1/2 tl chilipoeder

4 grote hamburgerbroodjes

- 1) Meng het rundergehakt, de uien, de salsa, het chilipoeder en de barbecuesaus in een grote kom.
- 2) Verdeel het rundergehaktmengsel in vier even grote 2 cm dikke hamburger-schijven.
- 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3/Max).
- 4) Grill de hamburgers 8 - 10 min. in het voorverwarnde apparaat op de stand contactgrill. Serveer de hamburgers meteen met groenten en alles wat u erbij wilt geven op de hamburgerbroodjes.

NL
BE

Rumpsteak met een saus van lente-uitjes en kruiden

500 g magere rumpsteak (4 x 125 g)

120 g margarine

1 tl Worcestershiresauce

1 fijngehakt teentje knoflook

4 el fijngesneden peterselie

4 fijngesneden lente-uitjes

- 1) Meng de margarine en de Worcestershiresauce in een kleine kom en meng er de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes door.
- 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau Max).
- 3) Grill de steak 3 min. op de stand Max.
- 4) Bestrijk de steak met de saus van lentje-uitjes en kruiden en gaar de steak nog 4 minuten in het eerste deel van verwarmingsniveau 2.

OPMERKING

De kruidensaus die in de vetopvangbak komt, kunt u voor het serveren over de steak gieten!

Tonijn met schijfjes sinaasappel

(4 personen)

4 verse tonijnsteaks (elk 170 g)

1 sinaasappel

1 el fijngesneden peterselie

Zout

Peper

- 1) Pel de sinaasappel en snijd hem in ongeveer 5 mm dikke plakken.
- 2) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 3).
- 3) Leg de tonijnsteaks op de voorverwarmde grill, strooi er de peterselie over en kruid ze met peper en zout.
- 4) Leg de sinaasappelschijven op de tonijnsteaks en grill het geheel ongeveer 6-8 min.
- 5) Verwijder voor het serveren de gegrillde sinaasappelschijven.

Stand "Paninigrill"**Spinazie-kaas-panini**

250 g bladspinazie

1 ui

1 knoflookteen

1 el olie

2 tl citroensap

1 snufje zout (en peper)

4 plakjes tostibrood/witbrood

40 g kruidenboter

75 g mozzarella

20 g pijnboompitten

- 1) Sorteert en was de bladspinazie.
- 2) Schil de ui en de knoflookteen, hak ze fijn, fruit ze in hete olie tot ze glazig zijn. Voeg de spinazie toe. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- 3) Bestrijk het brood met kruidenboter.
- 4) Snijd de mozzarella in plakjes.
- 5) Verdeel de mozzarella en de uitgelekte spinazie over 2 plakken brood en bestrooi ze met pijnboompitten.
- 6) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 7) Leg de panini voorzichtig in de op warmteniveau 3/Max voorverwarmde paninimaker.
- 8) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ in en sluit het deksel.
- 9) Wacht tot de panini's goudbruin geroosterd zijn. Haal de panini's uit de paninimaker.

NL
BE

Kipfilet-panini

400 g kipfilet
 20 g boter
 Peper, zout, paprikapoeder
 120 g bacon, in reepjes
 6 plakjes witbrood/tostbrood
 3 el saladedressing (yoghurt)
 30 g ijsbergsla
 2 tomaten
 1 avocado
 1 tl citroensap
 50 g komkommer

- 1) Spoel de kipfilet onder stromend water kort af en dep de filet met keukenpapier droog. Braad de kipfilet in de contactpositie op de stand MAX kort aan.
- 2) Schakel het apparaat terug naar het eerste deel van verwarmingsniveau 3 en braad de kipfilets ca. 10 minuten. Kruid de filet na het braden met zout, peper en paprika en leg ze weg.
- 3) Bak in een koekenpan de reepjes bacon knapperig.
- 4) Verdeel de yoghurt dressing over 3 plakjes tosti-/witbrood, leg er ijsbergsla op, snijd de tomaten in plakjes, kruid ze en leg ze op de sla.

- 5) Snijd de kipfilets in de lengte open en leg ze op de tomaten.
- 6) Leg de baconreepjes op de kipfilets.
- 7) Snijd de avocado in de lengte rondom open en maak hem met een draai-beweging los van de pit. Trek de schil eraf en snijd de avocado in plakjes. Besprenkel de avocado met het citroensap, zodat deze niet bruin kleurt. Leg de plakjes op de panini's.
- 8) Snijd de komkommer in plakjes en leg die op de avocado.
- 9) Bedek de panini's met een tweede plakje brood.
- 10) Leg de panini voorzichtig op de grillplaat 10.
- 11) Stel met de veiligheidssluiting 2 de gewenste afstand tussen de beide grillplaten 10 in en sluit het deksel.
- 12) Wacht tot de panini's goudbruin zijn geroosterd en haal ze voorzichtig uit de paninimaker.

NL
BE

Mosterd-baguette

- 1 baguette
- 1 teentje knoflook
- 50 g mosterdaugurken
- 40 g pecorino
- 1 el scherpe mosterd
- 2 el zoete mosterd
- 50 g boter
- 2 el verse bieslook
- Zout, peper

- 1) Snijd de baguette met tussenruimtes van ca. 2-3 centimeter overdwars in, maar niet door.
- 2) Schil de knoflook en pers hem uit, snijd de mosterdaugurken in kleine blokjes en rasp de pecorino.
- 3) Vermeng de scherpe en zoete mosterd met de zachte boter, knoflook, komkommer, pecorino en bieslook, en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 4) Smeer de mosterdboter in de ingesneden openingen van de baguette en wikkel de baguette in aluminiumfolie.
- 5) Leg de baguettes op de op warmteniveau 3/Max voorverwarnde grillplaat 10.

- 6) Stel met de veiligheidssluiting ② de gewenste afstand tussen de beide grillplaten ⑩ in en sluit het deksel.
- 7) De baguette moet goudbruin zijn.

Stand “Tafelgrill”

Kippen-/kalkoenborst

200 g kippen-/kalkoenborst

Een beetje bloem

- 1) Doe een beetje voor braden geschikte olie op de grillplaten ⑩ en verwarm het apparaat voor op verwarmingsniveau 3.
- 2) Snijd de 200 g kippen-/kalkoenborst in plakken en bestrooi die licht met bloem.
- 3) Braad ze ong. 4 minuten aan een kant, keer ze, bestrooi ze met wat zout en braad ze ong. 4 minuten aan de andere kant.

NL
BE

Gegrillde groenten

2 paprika's

1 courgette

1 aubergine

Olijfolie

Zout

Peper

Provençaalse kruiden (kruidenmengsel)

- 1) Was de groente grondig. Halveer de paprika's, ontdoe ze van de lijsten en pitjes en snijd ze in repen. Snijd de aubergine en de courgette in de lengte doormidden en daarna in stukken van ong. 0,5 cm groot.
- 2) Bestrijk de groenten met olijfolie.
- 3) Verwarm het apparaat voor (warmteniveau 2).
- 4) Leg de groenten op de voorverwarmde grillplaat ⑩ en grill de groenten aan beide zijden elk ong. 8 - 10 minuten tot ze een lichtbruine kleur hebben gekregen.
- 5) Bestrooi de groenten met zout, peper en naar smaak met de Provençaalse kruiden.

Kokos-curry-garnalen

100 g rode currypasta
50 ml kokosmelk
400 g garnalen (eventueel krabbetjes)
200 g sugarsnaps
2 paprika's
2 uien
2 knoflooktenen
Zout en peper
Aluminiumfolie

- 1) Meng de currypasta en de kokosmelk.
- 2) Was de garnalen, de sugarsnaps en de paprika.
- 3) Pel de uien en de knoflookteentjes.
- 4) Snijd de uien, de knoflookteentjes en de paprika in kleine stukjes.
- 5) Verdeel de garnalen en de groenten gelijkmatig over 4 stukken aluminiumfolie. De stukken aluminiumfolie moeten zo groot zijn dat u er de ingrediënten in kunt wikkelen tot een pakketje. Druppel de curry-kokossaus erover en kruid het geheel met zout en peper.
- 6) Vouw de pakketjes zorgvuldig dicht, zodat er geen vocht uit kan lopen.
- 7) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau 2.
- 8) Leg de gevulde pakketjes op de voorverwarmde grillplaten **10** en gaar ze aan beide zijden elk ong. 15 minuten.

Gegrillde maïskolven

2 suikermaïskolven

100 g kruidenboter

Knoflookzout

Zout

Peper

Aluminiumfolie

- 1) Bestrijk een stuk aluminiumfolie met de kruidenboter.
- 2) Zout de maïskolven en wikkel ze in het aluminiumfolie.
- 3) Verwarm het apparaat voor op het laatste deel van verwarmingsniveau 2.
- 4) Leg het pakketje op de grillplaat **10**.
- 5) Keer het pakketje na 15 minuten en gaar de maïskolven nog 15 minuten.
- 6) Breng de maïskolven met knoflookzout en peper op smaak.

NL
BE

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Vermogen	2000 W

Garantie

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar de kassabon als bewijs van aankoop. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, niet voor onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum.

Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 270355

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 270355

Bereikbaarheid hotline: Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

NL
BE

Inhaltsverzeichnis

Einführung	132
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	132
Urheberrecht	132
Bestimmungsgemäße Verwendung	132
Warnhinweise	132
Sicherheit	133
Grundlegende Sicherheitshinweise	133
Bedienelemente	137
Auspacken und Anschließen	137
Sicherheitshinweise	137
Lieferumfang und Transportinspektion	138
Auspacken	138
Entsorgung der Verpackung	138
Bedienung und Betrieb	139
Vor dem ersten Gebrauch	139
Heizstufenregler	140
Bedienen	140
Position „Kontaktgrill“	141
Position „PaninigriII“	142
Position „Tischgrill“	143
Tipps und Tricks	144
Reinigen und Pflegen	145
Sicherheitshinweise	145
Aufbewahren	146
Rezepte	147
Position „Kontaktgrill“	147
Position „PaninigriII“	148
Position „Tischgrill“	151
Entsorgung	154
Anhang	154
Technische Daten	154
Garantie	154
Service	155
Importeur	155

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

DE
AT
CH

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Achtung! Heiße Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stützfüße
- ❷ Sicherheitsverschluss
- ❸ Entriegelungstaste 180°
- ❹ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Heizstufenregler
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ❾ Fettauslauf
- ❿ Heizplatten
- ⓫ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

DE
AT
CH

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Kontaktgrill
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel Service).

DE
AT
CH

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Schließen Sie das Gerät.
- 8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **6** auf MAX stellen.

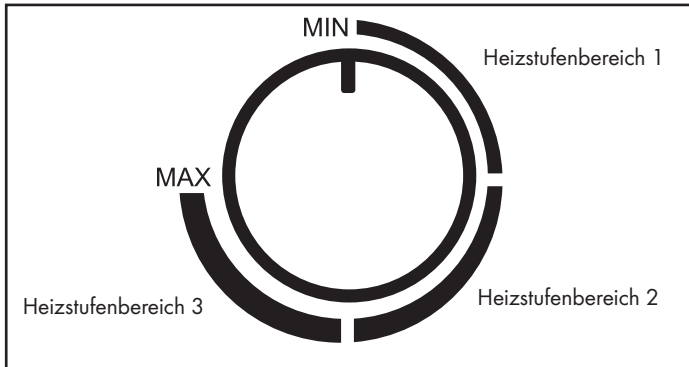
HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler **6** stellen Sie die Temperatur ein.

- Heizstufenbereich 1: Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich 2: mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich 3: hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)



HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler **6** auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Kontrollleuchte „Power“ **4** leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale **7** in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ **4** leuchtet. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler **6** auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler **6** ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ **5** wieder auf.

HINWEIS

- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ⑥ auf MIN steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ⑥ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ bis die Temperatur erreicht ist.
- ▶ Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ⑤ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

HINWEIS

Sie können diesen Grill in 3 verschiedenen Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten ⑩ als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte ⑩ als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte ⑩ als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

DE
AT
CH

Position „Kontaktgrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ⑩.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ⑩ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ⑩. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler ⑥ auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **10** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Je weiter der Sicherheitsverschluß **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb. 1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste **3** 180° **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

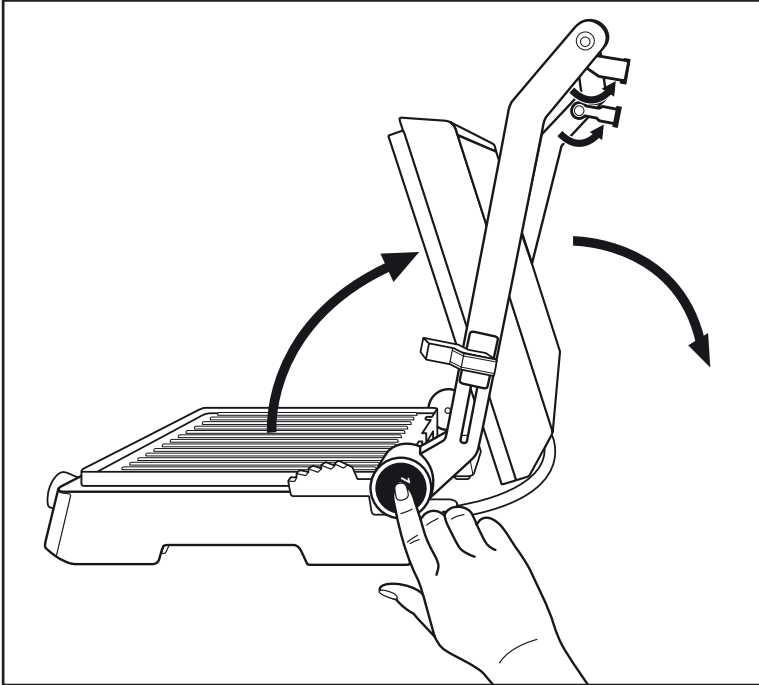


Abb. 1

- 3) Die Heizplatten **10** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

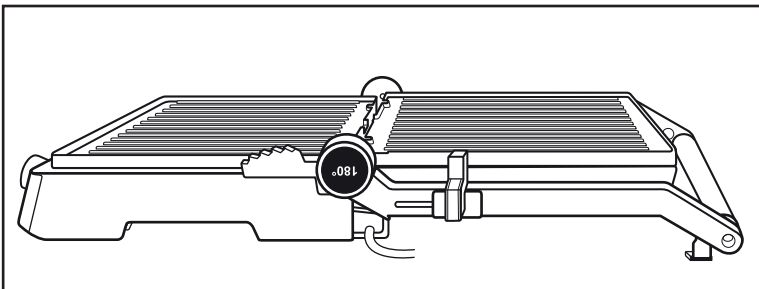


Abb. 2

DE
AT
CH

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten **10**.
- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten **10**, wenn es gar ist.

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden/herunter zu nehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

DE
AT
CH

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten **10** sind antihafbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

DE
AT
CH

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Heizplatten **10** abgekühlt haben, über die Heizplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest damit diese nicht herunter fällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten ⑩ in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten ⑩ ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten ⑩ nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten ⑩ müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

HINWEIS

Für eine schonende Reinigung der Heizplatten ⑩ empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Heizplatten ⑩ auch in der Spülmaschine reinigen.

Um die Heizplatten ⑩ wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten ⑩ so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf ⑨ in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte ⑩ nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte ⑩ genauso.

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber ⑫ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss ② auf Position  schieben.

Rezepte

HINWEIS

Je nach Beschaffenheit der Zutaten können die angegebenen Temperatureinstellungen oder Zeitangaben in den Rezepten variieren!

Position „Kontaktgrill“

Mex-Tex-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
- 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich 3/Max).
- 4) Die Hamburger 8 - 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

DE
AT
CH

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
- 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich 2.

HINWEIS

Die sich in der Ölauffangschale sammelnde Kräutersoße, können Sie zum Servieren über das Steak gießen!

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6-8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“**Spinat-Käse-Panini**

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
 20 g Butter
 Pfeffer, Salz, Paprikapulver
 120 g Bacon, in Streifen
 6 Scheiben Weißbrot/Toast
 3 EL Salatdressing (Joghurt)
 30 g Eisbergsalat
 2 Tomaten
 1 Avocado
 1 TL Limonensaft
 50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheizten Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte **10** legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

- 1) Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte **10** legen.

- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ❷ den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ❶ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust
etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten ❶ geben und das Gerät auf den Heizstufenbereich 3 aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte ❶ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste
50 ml Kokosmilch
400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
200 g Zuckerschoten
2 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Alufolie

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten 10 und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Heizplatten **10**.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

DE
AT
CH

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ 50 Hz/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 270355

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270355

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270355

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

DE
AT
CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus
Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
07 / 2015 · Ident.-No.: SKGE2000B2-062015-3

IAN 270355